Hanako
MAGAZINE HOUSE MOOK
TRIP
食も買い物も滞在も。京都を感じる場所へご案内。
好きなのは、京都らしさ。
名著オススメの店、29軒のあのメニュー。
かわいい、おいしい！ 京都で食べるべきプリン。
なかしましほさんが京都で探す、納得のいく器。
特別付録
愛でる、食べる、買う 花の京都へ。
「今も続く民藝との共鳴」by objects
OPEN HOURS / 07:00-20:00
カフェ、甘味、地元ごはん、お寺…
京都らしさ
250軒

Hanako TRIP

MAGAZINE HOUSE MOOK

好きなのは、京都らしさ。

Cover
Yoshiko Watanabe
cover design :
Shiho Hayashi
cooperation :
Ogawa Coffee
model :
Hinano Higashimori

Publisher
Zenta Nishida

Editor in chief
Ro Tajima

Editor
Yumi Nishimura
Keiko Kodera
Kahoko Nishimura

Yuko Watari
Ami Hanashima
Yuya Uemura

Art director
Shiho Hayashi

Proofreader
TSSC

Media promotion dept.
Yui Otsuki
Hisayo Kajitani
Akihito Koitabashi

Production dept.
Junko Mani
Jun Kato

Circulation dept.
Atsuko Tsurumaki

Contents

このムックはHanako 2019年10月号「京都の、ほんと。」、2020年10月号「しずかな、京都。」、2021年10月号「好きなのは、京都らしさ。」、2021年Hanako特別編集「喫茶店に恋して。改訂版」から記事を再編集し、さらに新規記事を加えたものです。

●本誌編集ページに記載されている商品の価格はすべて税込です。なお8%と10%の税率のどちらも適用される場合は10%の税率を表記しております。

新型コロナウイルス感染防止対策のため、お店の営業時間が変更になる可能性があります。ご紹介した商品も季節によって内容が変わる場合があります。

photo : Norio Kidera

 P.10で紹介の宿、〈moksa〉にて。

※お店の営業時間などは、状況により変更になることがあります。

好きなのは、京都らしさ。

ふわっと香る桃色の餅菓子が店先に並び始めたら、
町が花で彩られ、京都へ行きたくなる季節がやって来る。
市場の近くの町家を改装したコーヒー店の佇まいに足を止めたり、
平安神宮前の蚤の市に並ぶアンティークを手に取ったり。
鴨川沿いのカフェでのんびり川を眺めてもいい。
町を歩くだけでも、思い思いの京都らしさときっと出会えるはずです。

錦市場近くの町家がコーヒー屋さんに。
誰もがその前で足を止めたくなるほど、
美しい佇まいだ。

photo : Yoshiko Watanabe
model : Hinano Higashimori

京都らしさ、とは。

photo : Yoshiko Watanabe
coordination & text (Ogawa Coffee) : Mako Yamato

釜からお湯を注いで、日本茶をサーブする須藤さん。香ばしく独特の味わいがするほうじ茶は店内で煎じる。

お茶請けも店内で作られる。写真は、苺お汁粉と煎茶のセット。2,400円。

日本茶が人をつなぐ。

内装は若き建築家・菅野正太郎さんが担当。古い建物の面影をいかしつつ、斬新な仕上がり。3階のギャラリーでは、須藤さんが集めた生活道具が展示販売される。

戦国の時代から根付く文化、京都だから実現できることを。

茶せんを使ってその場で点てたお抹茶にミルクを注ぐ、香り高い抹茶ラテのティースタンドとして、2018年にオープンした〈YUGEN〉。その斬新さが瞬く間に話題に。宇治をはじめ、お茶を直接買い付けることで「質の高いお茶を多くの人に提供したい」気持ちの表現だった。そして2022年、代表の須藤惟行さんは次なるステップとして、店舗を河原町から京都御苑近くに移転した。昭和を思わせる古いビルを改装し、1階は日本茶をいただく茶房、2階はサロンに、3階は器などの展示販売をするギャラリーを設けて、次世代への思いを託すこととなった。

ユウゲン
YUGEN

☎075-708-7770｜丸太町

1階の茶房では、生産者から直接買い付けた日本茶と甘いものが楽しめる。3階ギャラリーでは、日常の道具の展示販売のほか、今後イベントなどの予定あり。京都府京都市中京区亀屋町146 12:00〜18:00（祝11:00〜19:00） 無休

京都の街に育まれてきた喫茶文化を大切に次世代へ。

2022年、創業70周年を迎える〈小川珈琲〉は京都を代表するロースターの一つ。長年取り組んできたサステナブルな活動を伝え、体験する場として〈小川珈琲 堺町錦店〉を立ち上げたのは2月のこと。"100年先も続く店"をコンセプトに日本の喫茶文化の原点を見直し、ネルドリップに取り組んだ。用意されたエシカルコーヒーは深煎りと中煎りが中心。京都産小麦粉で作る食パンのトーストやサンドイッチ、ミルクセーキなどなじみある喫茶メニューも、ブラッシュアップされて登場。京町家をモダンに改装した空間は、喫茶文化へのリスペクトに満ちている。

おがわコーヒー さかいまちにしきてん
小川珈琲 堺町錦店

☎075-748-1699｜堺町錦

ネオ喫茶店として主役に掲げたエシカルコーヒーは生産者の暮らしを守ることにつながる認証を受けたもの。豆の購入には容器を持参など、持続可能性を意識する。京都府京都市中京区堺町通錦小路上ル菊屋町519-1 7:00～20:00（19:30LO） 無休

右・九条ねぎとしらすの玉子サンドイッチ1,000円、オーガニックハウスブレンド011ダーク600円。下・2階にはイベントスペースも。

喫茶文化を見つめ直す。

既存の中庭は紅葉や石を残しつつ、ミニマムな空間に。ボタニカルアレンジは〈TSUBAKI〉が手がけた。

深いだしと立ち食いそばのヒミツ。

丼に浮かぶなるとを見つめれば、それは温泉マークだった。これも驚きの一つ。店名の「suba」とは沖縄の方言から来ている。

只者ではない感漂う店内の、アートな世界でそばを楽しむ。

2021年12月にオープンした立ち食いそば〈suba〉は、京都の素材と深い味のだし、店で製麺されたそばを堪能するだけでも満足できるが、実はそれだけではもったいない。例えば古屋を利用した店の中央に置かれたテーブルは陶芸作家・橋本知成さんの作品といった具合に、さまざまな「仕掛け」が隠れている。店のロゴは書道家が、立ち食いそばで見るような丼は、実は信楽の陶芸デザイナーがリメイク、スタッフの法被は人気デザイナーによるものだ。個性的なメニューを満喫するのは実はアートな空間でもあるという、2つの楽しさが味わえる場所なのだ。

suba

☎075-708-5623｜河原町松原

立ち食いそばを研究したオーナーが作り上げた店内は必見。Art workは書道家の新城大地郎さん、丼は信楽の〈NOTA&design〉、法被は尾崎雄飛さんのデザイン。京都府京都市下京区木屋町通松原上ル美濃町182-10 12:00～23:45（23:00LO） 不定休

右・「名物！肉そば温泉玉子」1,200円（左）、「ムール貝酒蒸しにしてクレソン」1,000円（右）。ほか、日替わりのおにぎり1個300円も。

お茶、食、すべてが安らぎへと導いてくれる宿が誕生。

比叡山麓の自然豊かな八瀬の地に、3月30日オープンの宿〈moksa〉。八瀬は平安時代から続く窯風呂を起源とする、療養の地でもあることから、テーマに掲げたのは生まれ変わりを体験する宿。お茶や蒸湯で体と心を癒すのだ。もてなしの場は自然素材でプリミティブモダンに仕上げ、清水志郎さんや沓澤佐知子さんら現代作家の作品を置いて温もりと物語を伝えている。苔庭を眺める4席のカウンター「帰去来」で愉しむのは日本茶、中国茶などのお茶。薪火料理や養生朝食と、幾重にも重なるもてなしに、体も心も解きほぐされるに違いない。

moksa

モクサ

☎075-744-1001｜八瀬

お茶、食、作品などのコーディネーションはブランディングディレクターの福田春美さん。京都府京都市左京区上高野山東山65　1泊1名35,000円（ディナー、朝食、サービス料込み）　全31室　3/30オープン（3/23より予約開始）http://moksa.jp/

歴史を今につなぐ。

photo : Norio Kidera　text : Mako Yamato

京都市内から車で40分ほどにある八瀬にオープン。広々としたロビーラウンジも、自然の温もりが感じられる空間に。

現代作家と作り上げた心地よい空間。

1.「帰去来」と名付けられたお茶カウンターに並ぶ作品も美しく見飽きない。2.漢方の名前が書かれた〈ametsuchi〉による壺もディスプレイの一つ。作家のキュレーションは京都のギャラリー〈tonoto〉が担当。

おもてなしの心で、お茶を。

3.ウェルカムティーと共に供されるお菓子は〈御菓子丸〉。4.〈moksa〉のために作られた茶車で茶を淹れる、陶芸家の市川孝さん。〈hahahaus〉の薬膳茶や〈一保堂茶舗〉の日本茶などをそろえる。

養生のためにサウナ、朝食を。

5.写真は湯葉と柚子のあんをかけたおかゆの養生朝食。陰陽五行になぞらえて、おかゆを含め5色の料理が用意されている。6.3つのプライベートサウナに加え、自然を間近に感じる客室にも心癒される。

京都らしさ。 1

器

料理屋さんの存在や清水焼などの伝統工芸もあるため、京都と器の関係は深い。お目当てのお店がある器好きさんから、料理家などの仕事で関係のある人まで。思わずチェックせずにはいられない店がたくさんあり、器めぐりも楽しみの一つでもある。

料理家・なかしましほさん

京都で探す、納得のいく器。

料理家のなかしましほさんにとって京都は特別な場所。イベント出展の仕事もあるが、審美眼を持った友人を指南役にまだ見ぬ物や人と出会うのが楽しみなのだ。

photo : Yoichi Nagano text : Mako Yamato

蚤の市からスタート。

右・鹿ヶ谷通に実店舗がある〈bild〉にて。芝生の上にラフに並べられた様子も新しい蚤の市を感じさせてくれる。左・オランダやベルギーで買い付ける器やカトラリー、オブジェなどが並ぶ〈民の物〉。

Navigator

なかしましほ

出版社勤務の後、ベトナム料理店などを経て料理家に。2006年、国立にオープンした〈foodmood〉では、体によい素材のお菓子が評判。著書に『たのしいあんこの本』（主婦と生活社）などがある。

椹木知佳子

さわらぎ・ちかこ／京都生まれの京都育ち。〈恵文社一乗寺店〉で雑貨部門を立ち上げ運営した後に独立、2012年に河原町丸太町上ルにて〈Kit〉を開く。2021年に市内別所に移転。独自の審美眼に定評あり。

右・〈李青〉でスッカラを手に取るなかしまさん。まさに蚤の市的な品ぞろえが楽しい。下・思わずなかしまさんも引き寄せられた鳥取〈YIIPUN UMADA〉のインパクトある赤いディスプレイ。

へいあんのみのいち
平安蚤の市

☎070-1745-1503｜岡崎

ビンテージショップ〈Soil〉主催の新しい骨董市。平安神宮の前というロケーションも魅力。岡崎公園の平安神宮前広場にて毎月ほぼ10日に開催。雨天・荒天の場合中止。次回以降は4月10日、4月27日、5月10日、6月10日を予定。📍京都府京都市左京区岡崎最勝寺町 🕙10：00〜16：00

人気ショップ〈Kit〉にて、毎月お菓子の販売を行ったり、イベントを開催したりといった具合に、以前から京都に縁のある、なかしましほさん。そのセンスに絶対の信頼を持つ〈Kit〉店主・椹木知佳子さんを案内役に、蚤の市から作家の工房まで京都での買い物を楽しみました。

「椹木さんとの付き合いは長くて、もう18年ほどになるかな。当時は〈恵文社一乗寺店〉の副店長だった椹木さんが、姉（編み物作家の三國万里子さん）と開いた東京での展覧会を見て、京都でもやりませんかと声を掛けてくれたのが始まり」となかしまさん。お店の器も〈Kit〉で買うなど信頼を寄せている。とはいえ「長い付き合いですが意外と一緒に買い物に行くことはないですね。もっぱらお茶とかごはんとか」という椹木さんに今回お願いしたのは、京都での買い物指南。結果は、さすがの見立てだ。

まず足を運んだのは、毎月ほぼ10日に岡崎公園で開かれる「平安蚤の市」。京都を中心に全国から150軒の古道具店が集まる、2019年4月に始まり、すっかり名物となった骨董市は出店する店々のレベルが高いと、すでに注目を集めている。「〈itou〉や〈bild〉〈民の物〉といった京都の新しい世代の古道具店もあるし、人気店が出店しているのも蚤の市ならではの楽しみ」と椹木さん。アルファベットのBに見えるオブジェはB型だというなかしまさんに買ったその場でプレゼントする。売る方も買う方も不思議とパワーがあふれ出る、そんな空気に満ちている。

右・存在感あるラグにそろって引きつけられるなかしまさんと椹木さん。下・「姉にあげたら喜ぶだろうな」となかしまさんが釘付けになった細かなビーズ刺繍が施されたルーマニアの古い服。

週末のバザールへ。

アルマセン グランピエ
ALMACÉN GRANPIE

☎075-706-6464｜宝ヶ池

西洋骨董の老舗が期間限定で開放する倉庫。寺町通の本店とは異なるラインナップで、椅子などの家具や、大ぶりのラグなどインテリア用品も充実している。週末を中心にした限定営業のみ。営業日時などの詳細はhttps://www.granpie.com/で確認を。📍京都府京都市左京区下鴨北茶ノ木町14

宇治の工房へ。

下・工房に用意された茶の道具たち。使い込まれた様子が美しい。左・栗を中心に桜などを素材に作られる水野さんの作品は、オイルフィニッシュのものと拭き漆のものがある。意匠の筋が特徴。

みずのゆうすけこうぼう
水野悠祐工房

☎なし｜宇治・池尾

通常は非公開の、山里にある小さな工房。家具工房での勤務、大工、もともと興味があったパン職人を経たのちに、木工作家として独立し、器やカトラリーなどを作る水野さん。大工の経験を生かした丸ノコを使っての作品づくりはほかの人にはないスタイル。取り扱いは〈Kit〉などで。

続いても、まるでマーケットのような空間へ案内してくれた椹木さん。インドの布や雑貨、スペインの器や道具、中近東のキリムや民具など、西洋民芸をそろえる〈グランピエ〉の期間限定で開放される倉庫〈アルマセン グランピエ〉だ。「普段は私たち業者が買い付ける倉庫が不定期に開放されて、週末のオープンデーには誰もが入れるってあまり知られてないんじゃないかな」と椹木さん。2階建ての建物はショップとはまた異なる雰囲気で、商品がぎっしりと並ぶ。「青山にあるお店に通っていますが、京都の、しかも好きな寺町通に本店があると知って、よく足を運ぶ一軒。倉庫は初めてだったんですが、やっぱり面白いですね」

「普段は非公開の作家さんの工房へも行ってみましょうか」という椹木さんの提案で足を運んだのは、宇治にある木工作家・水野悠祐さんの工房。のどかな山里にある小さな工房で作られる水野さんの作品は、様々な種類の木の持ち味を引き出しつつも軽やかなトレーやカトラリーたち。「桃源郷っていうか、現実離れした夢のような場所!」と、工房のあるロケーションにまず驚きの声をあげたなかしまさん。水野さんの道具や作り方を見せてもらいながら、作品を手に取りじっくりと。「削りが入ったトレーやプレートの個性に惹かれます。このトレーにお菓子をのせたらどんな感じだろうと想像が膨らむし、カトラリーも可愛らしい」

まるまる二日にわたっての、京都を舞台にした二人の物探しの冒険。これからも、なかしまさんの京都通いは続きそうだ。

京都に行ったら食べたいものと買いたいもの。

京都旅で器探しや作家をたずねるのと同じくらいなかしまさんが楽しみにしているのが、おいしいものを見つけること。人気店から新しいお店まで買いたいもの、食べたいものをリストアップ。

〈ホテルオークラ京都〉の アップルパイ アラモードセット

☎075-254-2517（直通）｜河原町御池

青森県産のりんごを使ったアップルパイは至福の味。

“伝統の逸品”として有名なフレンチトーストや特製ケーキなどを提供する〈café LEC COURT〉。「スタッフのお土産にホールでアップルパイを購入することも。とても喜ばれます」。アップルパイアラモードセット1,936円（テイクアウトはアイス無しで1ピース756円）📍京都府京都市中京区河原町御池 ホテルオークラ京都1F 🕓10:00～20:00 無休 74席

〈菜食 hale〉の こんちゃんマスタード

☎075-231-2516｜錦市場

ラベルも素敵な万能マスタード。

錦市場内で体思いの“菜食食堂”を営む近藤千晴さんがつくるマスタードはラベルも可愛いと評判。「お土産でいただいたこんちゃんマスタードはりんご酢と千鳥酢の柔らかな酸味とぷちぷちのマスタードの食感が楽しいです」。こんちゃんマスタード150g 1,320円。📍京都府京都市中京区錦小路麩屋町東魚屋町198-1 🕓12:00～15:00 日月火水休 12席

〈noncaron〉の トゥンカロン

☎なし｜祇園

丸いフォルムが愛らしい韓国スイーツの専門店。

京都のホテルで働いたシェフパティシエとレシピを開発した“トゥンカロン”は韓国で人気のマカロン。「びっくりする色味のものも多いなかでこちらのトゥンカロンは素材の色と味を生かしていてクリームも軽やか」。右からラズベリー500円、抹茶420円。📍京都府京都市東山区松原町272-5 コミュニティ紙園ビル4Ｆ 🕓11:00～19:00（イートイン～18:00） 無休 16席

〈銀閣寺 㐂み家〉の まる豆かん

☎075-761-4127｜銀閣寺

名物のまる豆かんは心にしみる癒しの味。

銀閣寺近くの情緒ある甘味処。北海道産の小豆と時間をかけて炊いた赤えんどう豆、寒天、バニラアイスの上に上品な風味の黒蜜をたっぷりかけて。「わざわざでも食べに行きたいと思うまる豆かん。脇役になりがちなえんどう豆がとてもおいしくて心がほっと癒されます」。まる豆かん830円。📍京都府京都市左京区浄土寺上南田町37-1 🕓11:00～17:00 水休 14席

〈イノダコーヒ本店〉の ラムロック

☎075-221-0507｜烏丸御池

一度食べると忘れられない京都喫茶の“大人のケーキ”。

1940年に創業した老舗喫茶店。「イノダコーヒといえばアップルパイやレモンパイが人気ですが、私はこちらではたいていラムロック。チョコでコーティングされた素朴な見た目とはうらはらに、ひとくち食べると濃厚なラムの風味が広がります。帰りの新幹線のおやつにすることも」。ラムロック600円。📍京都府京都市中京区道祐町140 🕓7:30～17:00 無休 211席

日々の暮らしを楽しくする
うつわ屋さんなら、ぜひこちらへ。

**よいうつわに巡り合うためには出会いの場が必要だ。
使うシーンを想像しながら、手にとって選ぶ時間や
空間自体をも楽しめるショップがありました。**

photo : Yoshiko Watanabe, Norio Kidera
text : Ai Kiyabu, Mako Yamato

モノだけじゃない。
空間ごと素敵なお店。

自宅で料理を作る機会が増え、うつわの需要が高まっている。なかでも作家もののうつわは店によって扱う作家やラインナップが異なり、京都で購入したいもののひとつである。

京都のうつわショップは、建築やインテリアにこだわりを感じる店が多い。例えば岡崎にオープンした〈となりの村田〉。陶芸家・村田森（しん）さんの名前を冠したこちらは、古民家をリノベーションした建物。自然光がたっぷりと降り注ぐ空間は彼のつくる染付や土もののうつわによく似合っている。〈うつわと古物 幹〉も町家づかいが上手な店。坪庭があるし、しっとりとした雰囲気を醸し出している。モダンな現代建築を生かし、空間に新しいものと古いものが混在しているのは、コンクリート造りの〈essence kyoto〉（P.27）。フラットな空間に、手仕事の温かみあるうつわが魅力的に並べられている。そんな店のディスプレイも家に迎え入れる参考になるはずだ。

〈となりの村田〉の2階の展示スペースに佇むのは人気陶芸家の村田森さん。不定期の営業日に合わせて出かけたい場所だ。

緑や光を感じられる空間でじっくりうつわ選び。

となりの村田

☎なし｜岡崎

美術家と陶芸家によるギャラリー。

京都・雲ケ畑と韓国に工房を持ち、染付や焼き〆、粉青（ふんせい）など多彩な技法でうつわを制作する村田森さん。2020年6月にオープンしたこちらは、美術家の村上隆さんがオーナーとなり、村田さんの作品を中心に扱う。写真は「染付花図輪花皿」9,900円（上）、「染付馬形小皿」11,000円（右）。

京都府京都市左京区岡崎南御所町18-11　不定期※営業日はInstagram（@tonari_no_murata）で告知。

うつわと古物（こぶつ） 幹（かん）

☎070-2181-4605｜御所東

骨董と作家ものが違和感なく並ぶ。

「骨董や、古いものに敬意を払った現代の作家ものが好みです」と店主の下西幹さん。現代作家のものは、古い技術の復興や写しのものが多い。主張しすぎず料理を引き立てるうつわが並ぶ。写真右上から時計回りに、長戸裕夢「白磁輪花小皿」2,500円、安洞雅彦「美濃御深井豆向付」3,300円、中田雄一「白釉色絵盃」6,800円。

京都府京都市上京区出水町274　12：00〜18：00　木休、ほか不定休

器や彩々（うつわやさいさい）

☎075-366-3643｜三条大宮

うつわが映える店内で吟味したい。

町家を改装した店に入ると、坪庭を向こうに店主の鶴田美和さんが集めた作家のうつわが並ぶ。うつわ好きだった鶴田さん。オンラインショップから店をスタート。写真は「小野陽介白釉5寸皿」「白釉マグカップ」各3,080円、「ルリ釉花器」8,250円、「竹俣勇壱フォークL」4,400円。2022年3/12〜21に小野陽介さんの個展を開催。

京都府京都市中京区大宮通三条下ル三条大宮町263-1　11:00〜18:00　火水休

信頼のおける店主がいる、〈木と根〉で手に入れるうつわと道具。

古物も好きな林さん。「形に惹かれて持っていた昔の鉄製のかごを写してもらったのが始まり。もう少し大きいのが欲しくなって、オーバルを注文しました」。写真のステンレス36,300円のほか、銅38,500円も。

「自作の大きな薪窯で長い時間をかけて焼く島るり子さんの焼き〆は、とても強くて美しい。使うほどに艶を増していきます」。右上から焼き〆片口（中）8,580円、焼き〆汲み出し各4,180円。ほかに粉引きも。

手に収まる感じがちょうどいい盃は、オランダの古いうつわをイメージ。「薪窯を使っていて、まだ30代半ばと若いのに渋い雰囲気を持つ松葉勇輝さん作。しっかりと強く、欠けにくいのも魅力」。各3,850円。

木と根

☎075-352-2428｜烏丸松原

二人のオーナーの世界観に触れる。

店主の林七緒美さんと夫の宗里さんが「見た目の美しさと機能性を伴った飽きないものを」と選んだ品々が並ぶ。人気作家のうつわとともにコーヒーやかごといった暮らしのものもある。2019年に御所南に分室〈gallery LAKEWALL〉もオープン。商品はオンライン（http://kaimono.kitone.jp/）販売も。

京都府京都市下京区燈籠町589-1 1F　12:00〜17:00　日月休、ほか不定休　※喫茶室は休業中。

お菓子

せっかくの京都だ、器においしいお料理にと思いをめぐらす。中でも甘味は外せない楽しみの一つ。丹精込めて作られ、見た目も、いただいても幸福感につつまれるその世界。歴史ある店から、若い力が生み出す和菓子まで。魅力をお届けする。

〈梅園〉3代目店主
西川 葵

にしかわ・あおい／甘党茶屋〈梅園〉3代目。現在、イートインもできる5店舗＋販売のみの1店舗を経営。「和菓子の魅力を伝えたい」という思いが原動力。大のあんこ好きが高じてお菓子作りが趣味に。

3代目が仕掛ける京菓子の新世界。

甘味処の進化が止まらない。

根底にあるのは「もっと喜んでもらえる店を作りたい」という思い。両親から受け継いだ店を守りつつ、次々と新たな挑戦を続ける。西川葵さんのアイデアと行動力が炸裂する4軒を訪ねてみた。

photo : Yoichi Nagano　text : Michiko Watanabe

伝統は革新の連続というけれど、今、京菓子界には次々と新星が現れ、さらなる革新&躍進を遂げている。その先頭を走るひとりが、甘党茶屋〈梅園〉3代目の西川葵さんだ。

〈梅園〉の創業は1927年。独特の四角い形のみたらし団子で知られる甘味処である。清水と河原町に店を構え、夏はかき氷、冬はぜんざいが人気で、いつも大にぎわいの名店だ。葵さんは子供の頃から、祖父母がいろんなところに連れ歩いてくれたそうで、知らず知らずのうちに商いの知恵を身に付けたのかもしれない。何を食べても、「これを梅園が作ったら、どうなるだろう」と考え

右ページ・〈うめぞの茶房〉(P.21参照)のユニフォームに身を包んだ葵さん。5店舗全てユニフォームが異なる。左ページ・新しょうがと桃の志るこ氷1,200円。新しょうが蜜のシロップがけ。フレッシュな桃がたっぷり。

梅園

うめぞの

伝統と歴史を守る。新しい時代を切り拓くこと。

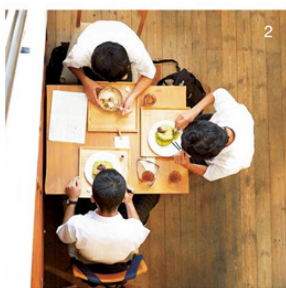
る女の子に成長していった。大学では、国際文化学部で日本文化を学び、日本の素晴らしさを伝える仕事をしたいと願うようになる。折しも世はカフェブーム。自分の家の商売である「甘党茶屋」って、考えてみたら、カフェってことじゃないかな。そんなことを思いつつ、新しい年齢層のお客を開拓したいと、2010年に〈うめぞの CAFE & GALLERY〉を開く。目玉は徹底的に試作を重ねて完成した、夢のように軽やかなホットケーキ。場所は、「地元の方に来ていただきたくて」京都らしいところを選び、メニューは、清水店と河原町店では出せないものにした。ちょうどホットケーキブームも重なり、瞬く間に行列店となる。この成功に甘んじることなく、葵さんの新たな試みは続く。2016年には、〈うめぞの茶房〉を西陣にオープン。「あんこの素晴らしさを伝えたい」一心だった。核にしたのは、和菓子と洋菓子、どちらのよさも備えた、オリジナルの「かざり羹(かん)」だった。

翌年、三条寺町に奇蹟的な物件が出た。この店の前を通るたび、おじいちゃんが「この建物はええなぁ」と呟いていたのを思い出した葵さん、すぐに手を挙げた。そして誕生したのが、大正レトロな〈梅園 三条寺町店〉である。注目は、甘いもの好きの夢を叶えてくれた「寺町点心」と「花点心」。食べたいものばかりのセット、必食である。

5店舗それぞれ個性豊か。そして、どの店舗も甘党茶屋としての揺るぎない誇りと自信に満ちている。京菓子の新世界を切り拓く葵さんの采配、鮮やか。次はどんな一手を?

2010-

うめぞの CAFE & GALLERY

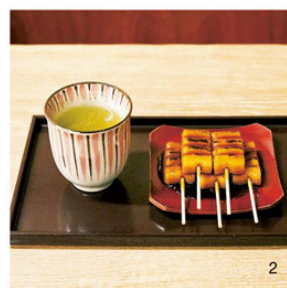
親しみやすく、過ごしやすいおしゃれカフェ。

落ち着いた空間の町家カフェ。目玉は、口に入れたらふわっとなくなるホワホワの抹茶ホットケーキ。このホットケーキを完成させるまでには、配合を5gずつ変えたり、卵を変えたりと、試行錯誤の連続だった。「父は蕎麦なども置いたほうがいいのでは？　と言ってくれたのですが、私はあくまで甘党茶屋を貫きたくて」と葵さん。地元のリピーターはもちろん、全国からファンがやって来る。

甘党茶屋を貫いた葵さん、お見事です。抹茶のホットケーキのおいしさはインパクト大。
京都府京都市中京区不動町180　☎075-241-0577　11：30〜18：30LO　無休　30席

1.抹茶のホットケーキ980円。その厚みに一瞬たじろぐが、軽くてびっくり。こしあんと黒糖バター、きび砂糖入りのメープルシロップが添えられている。**2.**修学旅行男子も訪れる。**3.**カフェならではのショート丈エプロン。

1927-

梅園 河原町店

情緒あふれる古きよき甘味処。

にぎやかな河原町通に面しているが、通り過ぎちゃいそうな小さな店。創業95年。これぞ京の甘味処という雰囲気の店内でいただくのは、名物のみたらし団子。お皿に盛られた姿の美しいこと。こんがり焦げ目が食欲をそそる。やさしい弾力で柔らかい。たれはほどよい甘さ。ほかにもメニューが多く、あれもこれもと欲が出る。わらび餅などのトッピングをのせた豪華かき氷も人気だ。

みたらし団子の持ち帰り5本入り420円〜。白玉あんみつ黒蜜添え、冷やししるこ各780円。
京都府京都市中京区河原町三条下ル山崎町234-4　☎075-221-5017　10：30〜19：30　無休　20席

1.しっとり落ち着いた店内でいただくお団子は格別。**2.**みたらし団子は単品だけでなく、黒糖わらび餅とのセット750円などセット多数。**3.**河原町通に面したかわいい店。スタッフは紺のエプロンに三角巾姿。

※価格は2022年2月時点のものです。

2017-

梅園 三条寺町店

あれこれ食べたい甘いもの好きの夢が叶う店。

もうずっと前からそこにあったような佇まい。店内もゆったりくつろげる雰囲気だ。目玉の「寺町点心」は、白玉あんみつ、みたらし団子、抹茶わらび餅、栗の渋皮煮、黒糖わらび餅のセット。「花点心」は、「あんの花束」を中心にしたセット。かき氷ドーン、あんみつドーンもいいけれど、ここでは夢の点心を満喫してみたい。お団子が並んだ形のロゴマークは、葵さんのお父さまのデザイン。

みたらし団子はここでも熱々で。独特の形はたれがよくからむようにと考えられた。京都府京都市中京区天性寺前町526　☎075-211-1235　10：30～19：30（19：00LO）　無休　43席

1. ゆっくりお茶が楽しめる空間。**2.** 花点心950円。もちどら焼き生地にカラメルあんとナッツなどを散らしたあんの花束に、抹茶クッキー+こしあん、2種のわらび餅、栗の渋皮煮。**3.** ウェアにはしゃれたお団子のロゴ付き。

2016-

うめぞの茶房

あんの可能性を突き詰めて生まれたかざり羹。

アンティークのショーケースの中に並ぶ、あんとフルーツの組み合わせが新しい「かざり羹（かん）」に目が釘付けに。あんとフルーツを合わせてみようと思ったのは、友人の親が育てたフランボワーズから。「和菓子をもっと身近に感じてほしい」と考案した。水羊羹のような軽やかな食感。しろあんやこしあんをベースに、カカオやレモン、季節のフルーツを組み合わせ、あんの可能性を広げてみせた。

かざり羹はカカオ、フランボワーズ各350円、抹茶、紅茶各380円。京都府京都市北区紫野東藤ノ森町11-1　☎075-432-5088　12：15～18：00（持ち帰り、イートイン17：30LO）　無休　13席

1. 右のかざり羹はこしあん380円。こしあんベースにアーモンド、白あん、デラウェアを。左はレモン350円。上には生クリーム、ほうじ茶、ライム。**2.** 町家を再利用したおしゃれな店が並ぶ通りにある。**3.** ウェアは真っ白。

懐かしさと新しさが共存する甘味。

**京の人々の生活に欠かせないのが「甘いもん」。
伝統を踏襲しつつ革新も取り入れ、おいしさと心地よさを
まっすぐ追求した甘味は、心と体をゆるりとほどいてくれる。**

photo : Yoshiko Watanabe (P.22, 23 Kashiya nona), Kunihiro Fukumori (P.23)
text : Ai Kiyabu

〈種嘉商店〉の
あいす最中

どこか懐かしい親しみのある味と、この店だけの個性。そのどちらも兼ね備えた和菓子が増え、京都の甘味処はますますレベルアップしている。例えば〈種嘉商店〉。素朴な最中にナッツペーストを入れて一工夫し、上品な甘さに香ばしさが漂う新しい最中をつくりあげた。また、注目の若手和菓子職人・名主川千恵さんが独立開業した〈菓子屋のな〉には、洋酒やハーブをポイントに用いた今までになかった和菓子が並ぶ。ほかにも、マカロンに着物の配色美を取り入れた〈HOSOO LOUNGE〉や、老舗の和菓子店の新展開、料亭プロデュースの店も見逃せない。「甘味の最前線」を見てみよう。

創業75年の最中の卸売店〈種嘉商店〉の、工場に併設する形でオープンした甘味処。滋賀県産羽二重餅米粉と有機ナッツを使った自慢の皮に粒餡やナッツペーストを挟んだ最中は、飽きがこない味わい。リーズナブルさも人気で、地元の人たちの憩いの場に。あいす最中350円。📍京都府京都市中京区車屋町通二条下ル仁王門突抜町317　☎075-201-3016　🕒11:00〜17:00　休木金土休　席8席

西陣織のテキスタイルメゾン〈HOSOO〉の旗艦店併設のカフェラウンジ。着物の配色美から着想を得たマカロンは、色目で季節を表現する。かさね色目のマカロン各400円（写真は6〜8月限定販売）。京都府京都市中京区柿本町412 両替町通姉小路下ル ☎075-221-8888 10：30〜18：00（17：30LO） 祝休ほか不定休 20席

店主は伝統の技術をマスターした上で、独自の菓子を作る名主川千恵さん。店内には和菓子になじみがない人でも楽しめる味が並ぶ。ほころび、春告鳥各440円。京都府京都市下京区醒ヶ井通万寿寺通角篠屋町75 ☎なし 12：00〜18：00 日月休 4席 Instagram（@kashiya.nona）のDMでの予約がベター。

〈HOSOO LOUNGE（ホソオ ラウンジ）〉の
かさね色目のマカロン

〈菓子屋のな〉の
ほころび（上）、春告鳥（下）

〈無碍山房（むげさんぼう） Salon de Muge（サロンドムゲ）〉の
アイスバー

〈笹屋昌園（ささやしょうえん） CAFE & ATELIER（カフェ アンド アトリエ）〉の
本わらび餅 至高

料亭〈菊乃井〉による甘味処の初の百貨店常設店が〈京都 髙島屋〉の地下にオープン。物販スペースにはここでしか購入できない商品も。いちごソルベや抹茶、生姜飴など5種のアイスバー各370円。京都府京都市下京区四条通河原町西入ル真町52 京都 髙島屋B1 ☎075-221-8811 11：00〜20：00（18：30LO） 無休 10席

創業100年を超える老舗〈笹屋昌園〉が、龍安寺本店の隣にオープンしたわらび餅専門のカフェ。高品質な本わらび粉を注文が入ってから練り上げたわらび餅は独特のとろりとした食感。本わらび餅 至高 御抹茶セット1,850円。京都府京都市右京区谷口園町2 ☎075-463-9480 10：00〜18：00（17：30LO） 火休 12席

〈HORNO〉の焼菓子。左上から時計回りに、レモンクッキー（2枚入り）240円、ビスコッティ（3本入り）280円、フロランタン（2個入り）320円、プレーンスコーン300円、さつま芋とメープルシロップのマフィン370円、花のクッキー（3枚入り）340円、ココナッツクッキー（45ｇ）280円。

おいしさはもちろん、それぞれの世界観も楽しみに。

街に点在する、焼菓子の専門店。その日の気分で自分用のおやつを調達したり、相手の笑顔を思い浮かべながら手土産を選んだり。日々の暮らしに寄り添う気軽さが大きな魅力。

〈HORNO〉を手がけるのは、数々の飲食店でお菓子を担当した三宅彩子さん。緑が深いカフェ〈hara〉では店内用ケーキのほか、持ち帰れる焼菓子があれこれ揃う。やさしい味わいはカフェのひとつの〝顔〟になっている。北野天満宮近くの青い外観が目印の〈坂田焼菓子店〉は、近くへ行ったら必ず立ち寄りたい一軒。食べるとホッとするまっすぐな味が特徴だ。詩を組み合わせた独自の世界観を貫くのは〈Nowhere man〉。そのクオリティの高さはオープン前の行列からも窺い知れる。〈歩粉〉は磯谷仁美さん率いる人気店。2018年に東京から移転し、早くも街になじんでいる。カフェの営業は減ったが、オンラインショップの開設は遠方のファンには朗報だ。

数あるお店の中から選んだ名店4軒。さぁどこから巡ろうか？

ほろっとほどける焼菓子は、京都の注目おやつ。

京都の焼菓子のおいしさは格別。手作り市やイベントで腕を磨いた方や、老舗の〈村上開新堂〉などの存在もあり、とっても特別なおやつなのだ。洋菓子の豊かな世界にも触れてみよう。

photo : Yoshiko Watanabe　text : Natsuko Konagaya

オルノ
HORNO

1

☎非公開｜実店舗なし

大切な人と分かち合いたくなるようなやさしい味わい。

京都の人気カフェやベーカリーなどを経て、約10年前から卸し販売を本格スタート。屋号はスペイン語で窯の意。できるだけ体にやさしい無添加の素材を使った、つい手が伸びる味。「記憶に残り、また食べたくなる味が理想」と三宅さん。出町柳のカフェ〈ha ra〉で、定番や季節のケーキ、焼菓子を販売。右から、プレーンスコーン300円、レモンとポピーシードのスコーン320円。https://horno.me/

坂田焼菓子店

2

☎075-461-3997｜北野白梅町

ごろっと大きなフォルムに宿る、まっすぐなおいしさ。

手作り市や卸しでの展開から2015年に開店。全粒粉の食感や香りを楽しめる「ベア」をはじめ、フレッシュな味わいが特徴。ごろっと大きいのは「手先が器用じゃないから」と店主の坂田保子さん。上から時計回りに、ナッツ＆チョコチップ248円、ベア194円、ジャムサンド248円、ジンジャー194円。📍京都府京都市上京区今出川通六軒町西入ル西上善寺町181-1-1-B 🕘9：00〜17：00 ⌂月火休

ほこ
歩粉

3

☎075-495-7305｜大徳寺

素材の風味をしっかり感じられる、主張のある焼菓子。

全粒粉と小麦の風味が際立つスコーンが看板商品。ほかに生姜たっぷりのジンジャーケーキなどできるだけ国産や有機の素材を厳選し、香りや食感を大切にした焼菓子が揃う。月の後半はデザートセットを提供するカフェとして営業。スコーン各324円。📍京都府京都市北区紫竹西南町18 🕘10：00〜18：00（17：00LO） ⌂月〜水休 7席 ※HP（https://www.hocoweb.com/）にて営業日を要確認

ノーウェアマン
Nowhereman

4

☎非公開｜高倉高辻

クリーンな空間に並ぶ、バターの香り豊かなフランス菓子。

2010年から通販やイベントでお菓子を販売していた長野洋樹さんが、2019年にオープン。正統派フランス菓子をベースにした焼菓子はどれも主張のある男前なおいしさ。左奥から、ガトーナンテ380円、ガトーバスク ピスタチオ530円、フィナンシェ250円、ガレットブルトンヌ（2個入り）560円、ブール ド ネージュ（5個入り）650円。📍京都府京都市下京区葛籠屋町507-2 🕘12：00〜19：00 ⌂月火休

京都らしさ。3

お茶

千利休がつくりあげた茶の湯が脈々と受け継がれている京都。お茶は今も昔も変わらず京都にとって大切な文化だ。近ごろはお茶を愛する店主たちにより、新たな伝統へと昇華している。京都でも自由な形で、お茶を楽しみたい。

2021年にリニューアルした〈池半〉2階の間。窓の外に鴨川や飛ぶ鳥の姿を眺めながら過ごす茶の時間は、京都ならではの贅沢さにあふれている。

茶葉も様式も様々に進化する茶の時間。

自由な発想でおいしいお茶を楽しみたい。そんな思いをもった新しい世代によるお茶文化が花開いている。その世界観をのぞいてみようではないか。

photo : Norio Kidera, Yoshiko Watanabe　text : Mako Yamato

お茶を愛する店主による、好みの味や淹れ方の提案。

800年前の高山寺での茶の栽培を皮切りに、茶どころであり続ける京都。長らくの抹茶&抹茶スイーツが茶を楽しむ主役だった時代から、多様化し幅を広げつつある今、店主たちが、国や産地を問わず好みの茶葉を、自由に味わうことを提案する。

まず注目は、茶を愛する店主たちの茶葉に対する分けへだてのなさと徹底した追求ぶりだ。鴨川畔に2020年11月に登場した〈池半〉では、「リーフと湯を使って淹れることは、すべてのお茶に共通すること」と、台湾茶はもちろん日本茶にも小ぶりの茶道具を使い、何煎も味わう文化としてのスタイルを伝える。日本各地はもとより、中国、台湾と産地による区別はなく、好みの茶葉を扱う。

器や日々の道具の選択眼に定評がある岡崎のギャラリー〈essence kyoto〉では、茶もまた暮らしに欠かせない大切なものとして扱う。その年ごとの味を確認しながら無農薬や減農薬で育てられたシングルオリジン、緑茶と同じ品種で作る紅茶などをセレクトし、飲むことで癒しになるような日本茶をそろえる。

ほかにも作り手を深く知りセレクトする茶葉、有機栽培や無農薬を軸にした茶葉、上質な茶葉のカジュアルな飲み方提案など、それぞれ店主が愛する茶葉をどう伝えるか心を砕く。茶葉の選び方も飲み方も、多様性がお茶の世界を広げている京都。茶藝室、ショップ、カフェと店のスタイルも様々。茶とともにある、心穏やかに過ごす時間を手に入れたい。

ちゃしつ／ちゃげいしつ いけはん

茶室／茶藝室 池半

［ 五条木屋町 ］

日本茶も台湾茶も問わず煎を重ねて優雅に過ごす。

DATA　その時々で10種以上の日本茶や台湾茶から選べる3種の茶と、2種の菓子の「茶席のコース」5,000円。2種の茶は店主が淹れ、残り1種は自分で淹れて楽しむ。📍京都府京都市下京区都市町143-11　☎なし　🕙10：00〜16：00（90分間）。当面、夜の部は休み　※HPからの完全予約制。1組4名までの貸し切り。

1.選んだ茶葉に合わせ、用意される茶の道具を愛でる楽しみも。購入できるものもある。2.「まずは好きな道具がひとつあれば、お茶は楽しめます」と店主の小嶋万太郎さん。妻の石橋慧（けい）さんと共に店を切り盛りする。3.菓子のひとつには自家製の台湾のおやつ・豆花（トウファ）が登場することも。

1.「器も茶葉も用途以上の価値があるもの」と夫の荒谷啓一さんと店を営む里恵さん。2.右下から時計回りに、紅茶 香駿（こうしゅん）25g 972円、さくら茶30g 1,080円、緑茶 ゆず煎茶30g 756円、蒸し製玉緑茶 さえみどり30g 1,080円、ほうじ茶25g 432円。

エッセンス キョウト

essence kyoto

［ 岡崎 ］

飲むことで癒しをもたらす上質な日本茶をセレクト。

DATA　器や日用の道具と共に日本茶を扱うギャラリー。茶葉は静岡や九州のものを中心に、シングルオリジンから季節のものまで7〜8種類がそろう。茶葉は封筒入りのほか缶入り1,080〜2,376円も。📍京都府京都市左京区岡崎円勝寺町36-1 2F　☎075-744-0680　🕙11：00〜18：00　🏠月休、ほか不定休

豊かに広がる茶のあるシーン。

シングルオリジンで選ぶ茶葉や、淹れ方や飲み方の自由さで色々な提案。新たな茶舗が登場し、茶を飲む場も増えた。様々なシーンが始まった京都のお茶。自由をキーワードに出合いたい。

お茶はいつも変わらないおいしさが保たれることを信条とし、茶舗が茶葉をブレンドして同じ味わいを保つ努力をしてきた。今はそれぞれの茶農家や畑、品種に注目するシングルオリジンという選択肢が加わった。

茶を飲んで過ごす時間の豊かさを中国への旅で知ったという〈7T+〉の中野賢二さん。産地ばかりか値段もボーダレスに提案し、「茶葉を見てジャケ買いの感覚でもよくて、ぱっと心惹かれる茶葉を手に入れてもらえたら」と、70種ほどそろえる茶葉を発酵の度合い順にずらりと並べている。茶葉とともに現代になじむ道具を紹介し、お茶への興味を掻き立てる。〈八十八良葉舎〉はカジュアルなスタンドでありながら、店主の丸山順裕さんが茶農家から買い付けるシングルオリジンの煎茶や抹茶がそろうギャップが新鮮。ベルギー人茶人、ティアス宗筅(そうせん)さんが2020年8月に開いた〈茶ノ実鶴園〉は、無農薬や自然農の茶葉をそろえる。茶葉も道具も飲み方も自由に。京都からお茶のシーンの新たな扉が開かれている。

セブンティープラス

7T+

［ 綾小路富小路 ］

茶という植物から広がる多様な味の世界を伝える。

DATA　緑茶、白茶、黄茶、青茶、黒茶、紅茶という異なる製法で仕上げた6種の茶に、茶外茶を加えた7種の茶を扱う意味を店名に込めた。試飲用のお茶も用意されている。販売に加え、ティースタンドも併設。京都府京都市下京区綾小路富小路東入ル塩屋町73-1　☎075-708-7199　11：00～21：30　木休　なし

1.ガラスの道具は熱いお茶も淹れられるよう耐熱のものが中心。**2.**奈良産の武者小路流の茶筅（ちゃせん）3,700円、細いマドラー茶筅3,200円。2つの茶漉し1,300円～は中国のもの。**3.**茶杯各800円と茶壺と呼ばれる小さな急須5,800円、それらをしまえる茶盤18,000円。**4.**生産地以外に流通しない希少な茶葉もある。

茶ノ実鶴園（ちゃのみつるえん）

［御所西］

茶そのものの味を知る 無農薬で育った茶葉。

DATA　日本留学中に茶の道へ進んだ店主のティアスさんは、遠州流の師範でもある。茶本来の味を求め、茶農家から直接買い付ける無農薬で有機栽培や自然農の茶葉を30種ほどそろえる。京都府京都市上京区春日町424-2　☎なし（問い合わせはcontact@the-tea-crane.com）　14：00〜17：00　日〜水休

1.日本茶や抹茶の体験ができる。茶葉を選び、干菓子付きで1,650円。2.右から、政所（まんどころ）手摘み煎茶30g 2,268円、高山烏龍茶のような和製烏龍茶、かほり青茶30g 1,512円。3.「有機栽培の茶葉は熱湯で淹れます」とティアスさん。

八十八良葉舎（はとやりょうようしゃ）

［車折神社］

嵐電を眺めながら、香り豊かな茶と甘味を。

DATA　バリスタとして活躍していた丸山順裕さんが、玉露との出会いによって日本茶に開眼。生まれ育った嵐電沿線に、日本茶の専門店をオープンした。京都府内の農家から集めた茶葉で自ら加工も。八十八パフェもおすすめ。京都府京都市右京区嵯峨朝日町22-66　☎075-881-1881　10:00〜18:00　不定休

1.車折神社の隣にあるティースタンド。2.煎茶 露地 朝宮産やぶきた品種600円、八十八プリン550円、＋白玉150円。茶の香りと味わいが口に広がるプリンも人気メニュー。

お茶の世界を知る第一歩として。

お茶の世界を近くで堪能できる。

**決して特別でなく、風味高いお茶と上品な茶菓子に
器や調度品。時には庭を眺めながら、
お茶に触れることができるのが京都のすごさだ。**

photo : Yoshiko Watanabe　text : Mako Yamato

この空間だからこそ味わえる深い
お茶の世界にじっくり浸りたい。
時間をたっぷり作って行こう。

冬夏（とうか）

美意識に満ちた空間で、茶葉本来の味わいを知る。

日本茶の栽培は京都で始まった。ゆえに茶の名産地は各地にあっても、京都の老舗茶舗が営む茶房はもちろん、新進のティールームでも日本茶に向き合う姿勢はとても真摯。

〈冬夏〉もそんな一軒。扱うのはギャラリーと同じく、店主の奥村文絵さんが時間をかけ、作り手との信頼関係を築いた中で手に入れた茶葉。

滋賀の朝宮で育てられ、最澄が唐から持ち帰った茶の木の流れを持つ朝宮茶の中でも、40年以上にわたり無農薬で育てられたものだけを選ぶ。昔ながらの在来種や穀物のような甘みを持つあさつゆなどの単一の銘柄に加え、九州に伝わる釜炒茶、宇治で自然栽培されたやぶきたなど、製法やテロワールをはっきり感じられる日本茶の多様さに驚かされる。

「茶葉の持つ力と、茶を楽しむことの喜びを知ってもらえたら」と奥村さん。お茶を淹れるのには敷地内から湧く井戸水を使い、茶器はギャラリーで扱う作家のものをセレクト。お湯を冷ましながら器を温め、茶葉を蒸らして香りを引き出しお湯を注ぐ。淹れたお茶は旨みが凝縮した最後の一滴まで絞りきる。茶葉の生命力を写し取ったようなお茶は、溌剌としつつも旨みを兼ね備えた味わい。

そこにあるのは一煎、二煎と目の前で丁寧に淹れられる、茶と向き合う静かなひととき。ただ喉の渇きを潤すのではない日本茶の味わいと、茶と共にある時間の大切さを伝えてくれるものになっている。

一

茶葉をはかる

茶葉の量は約7gとたっぷり使い、茶葉の個性を一杯に凝縮させている。徐々に淹れる湯の温度を上げていき、7〜8煎まで長く楽しむ。

二

器を温め、湯を冷ます

一煎目を淹れるのに適した湯の温度は50℃ほど。沸騰させたお湯を急須や茶器などに注いで冷ましながら、急須や茶器を温める。

三

茶葉を蒸らし、湯を注ぐ

温めた急須の中に茶葉を入れて蒸らす。乾燥した茶葉に少し水分が入り、香り立つ。湯を注ぐ前に急須の蓋を開けて香りを楽しみたい。

四

最後の一滴まで注ぐ

一煎目に使う湯の量は、茶葉が浸るほどの量で、そこに旨みを凝縮させる。もっとも味が出た最後の一滴まで絞って二煎目に備える。

五

菓子と共にもてなす

〈冬夏〉では三煎目からは自分で淹れる。寺町〈小松屋〉の朝生菓子と、炭火焼きのおかきが付く。お茶1種＋お菓子1種1,900円〜。

六

お見送り

ティールームでの時間を楽しんだあとは、玄関先でスタッフがお見送りを。相手を思う気持ちが伝わり、心に余韻を残してくれる。

DATA　機能性と美を兼ね備えた手仕事の日用品を扱うギャラリー〈日日〉に併設。茶葉や茶器は販売も。京都府京都市上京区信富町298　☎075-254-7533　11：00〜18：00（17：30LO）　火休　6席

数多くある茶葉に迷っているとすっとお茶選びのヒントになる手助けをしてもらえるカウンター。

一保堂茶舗 京都本店

暮らしに寄り添う茶への想いが貫かれた老舗茶舗。

「お茶は買っていただいたものを、そのまま楽しむことはできない半完成品です。煎茶や玉露なら急須で淹れる、抹茶なら点てる。必ずお客様の手を使わないといけません。茶の専門店として淹れ方点て方を伝えるのは当然のこと」と創業300年を超える老舗の姿勢を教えてくれたのは広報の川越順子さん。1995年に本店併設の喫茶室〈嘉木〉を開いたのも、ただ売るだけではなく茶葉本来の味を伝えたいとの想いからだったという。抹茶のスターターキットとして必要な道具と抹茶を箱に詰め、点て方のリーフレットを添えた「はじめの一保堂」を作ったのは2003年と、時代に先駆けて提案をし続けている。現在でも購入時に尋ねれば、茶と共にある暮らしの道しるべになるようにと、淹れ方点て方を気軽に教えてもらえるのが嬉しい。

希望を伝えれば案内されるのは、店頭に設けられた小部屋。ゆったり落ち着いた空間で、使う茶葉の量からお湯の温度、淹れ方点て方までスタッフが丁寧にレクチャーしてくれるのだ。高いと感じていた敷居をすっと下げてくれることで、お茶はたちまち身近なものへと立ち位置を変える。煎茶や玉露などから好みのお茶を見つけたいという人にはテイスティングセット（有料）もある。もっと詳しく知りたければ教室も用意されていて、お茶と向き合いたい気持ちに応えてくれる、老舗の懐の深さを実感するひととき。

一

抹茶をはかる

抹茶の原料である碾茶（てんちゃ）を石臼で挽いて微粉末にしたのが抹茶。薄茶を点てるのに使う適量は約2g。茶杓ですくって1杯半。

二

茶こしで濾す

細かな粒子の抹茶はころころとしたダマができやすいため、茶こしで濾すひと手間で点てやすく、口当たりもよいものに。大切な作業。

三

お湯を注ぐ

お湯の適量は60㎖ほど。80℃が適温のため、沸騰したお湯を一度、別の茶碗に注いで温度を下げてから抹茶茶碗へとそっと注ぐ。

四

抹茶を点てる

茶筅を使い抹茶とお湯をなじませたら、思い切りよくmの字を書くよう前後に動かす。点てすぎると苦味が出るため10秒ほどで手早く。

五

きめ細かな泡で完成

抹茶とお湯が十分混ざれば、最後は表面にのの字を書いて茶筅を引き上げる。抹茶の楽しみ方には薄茶のほか、濃厚な濃茶もある。

はじめの一保堂

茶碗、茶筅、茶杓、ふきんの道具と、抹茶がセットになったスターターキット5,500円。お湯だけ用意すればすぐに抹茶が楽しめる。

DATA　抹茶や煎茶の会など淹れ方体験ができる定期教室も開催。日程などはHPでチェック。
京都府京都市中京区寺町通二条上ル　☎075-211-4018　10：00～17：00（喫茶室16：30LO）　無休　32席

町家

奥行きのある細長い造りから「鰻の寝床」と呼ばれる京町家。入り口は小さく、奥に長くのびている。古（いにしえ）より、暮らしの知恵と工夫を重ねながら発展してきた京都の象徴だ。宿やギャラリーなど、個性ある店舗が町を活気づけている。

消火器

新たな魅力を作り、町を守る京町家の今。

町家に入れば、京都に属した気分になれるはずだ。
この町で暮らす人たちの息遣いを肌で感じて、
のんびりとゆったりと時間を満喫できる場所でもある。

photo : Yoshiko Watanabe　text : Azusa Shimokawa

お菓子 つくる

☎075-205-3878｜鞍馬口

ショーケースの焼菓子はテイクアウトも可能。カヌレやパウンドケーキ、クッキーなどが並ぶ。イートインの予約不可。京都府京都市上京区瑞光院前町36-2 朝食8：30〜10：15LO、おやつ13：00〜16：00LO（売り切れ次第終了） 月火休、ほか不定休 6席

京町家でいただく、朝一番の甘いもの。

目の前で出来上がる目にも楽しい朝食とおやつ。

2021年6月に誕生した〈お菓子つくる〉は、国内外のフレンチやイタリアンで料理とお菓子作りの経験を積んだ伊藤龍二さんと、奥様の亜衣さんが営む「朝食とおやつ」の店。「お店を開くなら絶対に町家と決めていた」と1年ほどかけて物件をリサーチ。鞍馬口エリアにある築100年になろうかという京町家と出合った。町家の風情をそのまま残した玄関とは一変、店内は天然木とグレーを基調としたほんのりとモダンな佇まい。磨き込まれたアンティークの棚やショーケース、立ち座りがスムーズにできるよう計算された片肘付きのチェア、棚に並ぶ器や道具も洗練されていて、ギャラリーのような凛とした美しさに思わず目を奪われてしまうほど。キッチンはアイランドスタイルで、料理やデザートが仕上がっていく様子を目で見て楽しめるのもいい。

朝食には、コッペパンを使ったたまごドッグなどに加え、「朝から甘いものが食べられるって幸せじゃないですか？」と、ドーナツとホットケーキを用意。おやつの時間に登場するデザートには2種のドリンクが付き、食前には小さなグラスデザート、シメには揚げたてのポテトチップスが登場。これらのアイデアやきめこまやかなサービスは、すべて二人の「こんなお店があったらうれしい、楽しい」を素直に形にしたもの。メニューの構成はその時々でがらりとチェンジ。訪れるたびに新しい、とびきりの口福が待っている。

1.朝食の名物は、奥様のリクエストで誕生したという「つくるのドーナツ」300円。早めの時間に来店すると、好きな形を選べる。コーヒー550円。2.おやつの時間に登場するプリンクラシック。好きな焼菓子がひとつ付いて1,400円。3.器や道具は夫婦で少しずつ集めた作家物が中心。4.ドリンクは奥様が担当。

ゲストハウス
GUEST HOUSE

1

暮らしになじむ、町家の今。

地域との交流も盛んな1日1組限定の宿、広々とした和室でいただく定食やおやつ、おうちのようにゆるりと過ごせる古書店など。今の暮らしに似合う姿へと形を変えた、新しい町家のお店、4軒をピックアップ。

京町家の雰囲気を残しつつ、新たな形へと進化させたお店はほかにも。坪庭や広々とした座敷を擁する町家を宿＆イベントスペースとして再生させたのは、イラストレーターのダイモンナオさん。「1階の共用スペースを使ってワークショップやイベントを開催。火・水曜の午後はカフェとしても活用中です」と話す。〈ベジサラ舎〉は旬のオーガニック&有機野菜を中心に扱う八百屋さん。「大好きな町家の雰囲気を活かしたくて」と、和室部分をカフェとして活用。お座敷や縁側でいただく野菜たっぷりのごはんに、まるでタイムスリップしたような懐かしい気分に。

お酒とおつまみ、そして洋菓子がスタンディング形式で楽しめる〈あしべ〉、ギャラリーとしての顔も持つ貸し切り型の古書店〈二手舎 京都〉など、新スタイルのお店も続々と。

京都に暮らすクリエイターや地元の人々、観光客など、様々な人たちが集い、交流を深める新たなコミュニティの場として、町家は今も大切な役割を担っているようだ。

草と本

☎非公開｜今出川

風情ある町家を活かした宿＆イベントスペース。

イラストレーターのダイモンナオさんが、自身のアトリエとイベントスペースを兼ねた宿をオープン。火・水曜は〈みのり菓子〉のランチとおやつがいただけるカフェになるなど、街と人を結ぶ「交流の場」としても話題に。📍京都府京都市上京区水落町87-2　IN16：00／OUT10：00（火水のみカフェ12：00〜16：00 LO）　1泊1室15,400円（サ別）　15席

1.走り庭をキッチンに。2.〈みのり菓子〉の和菓子とお茶セット1,000円。内容はその時々で異なる。この日のお菓子は、黒糖と生姜のシロップでいただく「杏の寒天よせ」。3.宿は1日1組限定（1日最大3名まで）。予約はWebから。https://kusatohon.com/

青果店とカフェ
GROCERY STORE & CAFE

ベジサラ舎

☎075-415-0438｜鞍馬口

昔ながらの町家でいただく、しみじみおいしい野菜のごはん。

店主の中本千絵さんが関西近郊の農家から直接仕入れるオーガニックや有機野菜を中心に販売。町家の風情たっぷりのカフェでは、旬の野菜をふんだんに使った定食を用意。おいしく食べて、おうちでの調理のコツも学べるのがうれしい。京都府京都市上京区西社町179 10：00〜17：00（ランチ11：30〜14：30LO、カフェ16：30LO） 日月休 23席

1.店主のお母さんもお店をお手伝い。2.店主の親戚が暮らしていた町家を譲り受け、お店に。3.今月のすこやかセット1,480円。主菜と副菜、スープなど、どの品も野菜たっぷり。

古書とギャラリー
BOOK & GALLERY

1.アマンダさんが台湾茶と和菓子でおもてなし。2.写真家・山沢栄子の写真集『私の現代』14,300円。3.西陣の機織工場を再生。土間や和室を活かしたギャラリーで様々な展示を予定。

二手舎 京都

☎03-6411-0248｜鞍馬口

我が家のようにくつろげる、貸し切り型の町家古書店。

東京の古書店〈二手舎〉の2号店。台湾出身のアマンダさんが、京都滞在時に一目惚れした町家でオープン。ローソファを配した和室など、心和む空間で存分に本の世界に浸って。1組限定2時間1,000円〜。事前にWebで予約を。京都府京都市上京区下木下町144-4 13：00〜17：00 日月のみ営業、毎月20日は無料開放 https://www.nitesha.com/

ケーキとお酒
CAKE & LIQUOR

あしべ

☎075-201-3051｜五条大宮

スタンディングスタイルでケーキとお酒を。

「甘いものがある立ち飲み屋って面白いかも」。そんな夫婦のアイデアから生まれた一軒。パティシエールの大田真理子さんが作る美しい洋菓子と、京都の名料亭で研鑽を積んだ竜也さんのアテが同時に楽しめる。ケーキはハーブやお酒を効かせた大人の味わいで、焼酎などのお酒とも好相性。京都府京都市下京区上五条町401 13：00〜20：00LO 不定休

1.ショーケースに並ぶ生菓子は、はちみつのムース「ミエル」520円など常時10種ほど。グラスワイン500円〜。2.築100余年の町家を改装。3.ご夫婦との会話も楽しいカウンター。

photo : Norio Kidera
text : Aya Honjo

好きなのは、京都らしさ。

自転車で京都を巡ってみよう。

公共交通機関に頼らず、京都の街を巡るのにぴったりな自転車。サイクリングツアーのプロに、とっておきの楽しみ方を教えてもらった。

美しい青柳が揺れ、しっとりと古都らしい風情が漂う白川疏水。朝一番、街が目覚める前に走り出せば、こんな眺めも独り占め。

住人になった気分でゆったりサイクリング。

「10㎞四方に主要な名所が収まるサイズ感で、アップダウンが少ない京都の街は、自転車と相性がいいんです」と話すのは、レンタサイクルとサイクリングツアーのショップ〈The Good Day Velo Bikes & Coffee Kyoto〉店主の石原直樹さん。古都でのライドを楽しむポイントは？

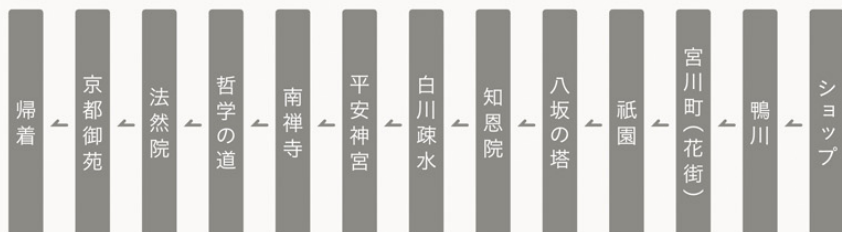
まず、サイクリングに適した時間

Navigator　石原直樹

いしはら・なおき／ロンドンなど海外での滞在経験を通して、サイクルツーリズムに注目。2018年にお店をオープン。

ザ グッド デイ ベロ バイクス アンド コーヒー キョウト
The Good Day Velo Bikes & Coffee Kyoto

☎075-606-5345｜堺町姉小路

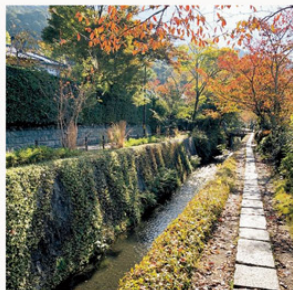
レンタサイクルと好みのドリンク、軽食（ホットサンド）付きで1名4,950円〜。京都府京都市中京区堺町姉小路下ル大阪材木町685-1 10：00〜18：00（ツアーの開始時間は7：45〜、13：00〜）休月、第3日休（ツアーの催行は可）

COURSE #1

本来の京都の風景を楽しめるコース

START

ショップ ← 鴨川 ← 宮川町（花街） ← 祇園 ← 八坂の塔 ← 知恩院 ← 白川疎水 ← 平安神宮 ← 南禅寺 ← 哲学の道 ← 法然院 ← 京都御苑 ← 帰着

GOAL

鴨川沿いを南下してから東山エリアへ。前半で花街や寺社といった京都らしいスポットを巡り、後半は吉田山界隈など観光でなかなか通らない道を走る。清々しい早朝の空気の中、歴史の重みが伝わる名所と何気ない普段着の街並み、両方を肌で感じられる一番人気のコース。全長約24km、所要4時間程度。

哲学の道

平安神宮

白川疎水

宮川町（花街）

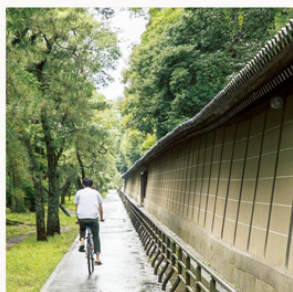
Ishihara's Recommend!

静かな名所を堪能できます。

人気の観光スポットである花街も、早朝は静かでライドもスムーズ。平安神宮正面の大鳥居をくぐって走る体験は圧巻です！

COURSE #2

鴨川の心地いい風を感じるコース

鴨川遊歩道を上賀茂神社まで北上した後、禅寺・大徳寺で枯山水庭園を眺め（別途拝観料が必要）、京都御苑を経由して帰着するコース。途中の北大路エリアには個性的なカフェやショップが点在。気になったお店にふらりと立ち寄れるフットワークの軽さは自転車ならでは。全長約18km、所要3時間程度。

京都御苑

上賀茂神社

鴨川デルタ

鴨川

Ishihara's Recommend!

ローカル気分を味わうなら。

川べりを走ると、地元の人の暮らしがぐっと近くに感じられます。街中の喧騒から離れた穴場の洛北エリア、ぜひ一度訪れてください。

帯。昼間は交通量が増えるので、春から夏にかけては、できれば朝早いうちに出発したい。名所を訪れる観光客もまばらで、スムーズに走ることができる。「3～4時間かけて走るうちに、街が少しずつ動き始める様子も楽しいですよ」

　コースで特に人気なのが、八坂の塔や平安神宮、南禅寺といった観光スポットが集中する東山エリア。単に目的地へ移動するだけでなく、道中の路地裏など京情緒あふれるシーンと出会えるのもうれしい。街の中央に位置する広大なオアシス・京都御苑も自転車OK。豊かな緑を感じながらのんびりと走りたい。

　市内を南北に流れる鴨川の遊歩道も、格好のサイクリングコース。車が通らないからストレスフリーだし、遠くの山々と川が織りなす京都ならではの風景を満喫できる。

　ツアーなら先導付きで道に迷う心配もなく、景色を存分に楽しめる。バスやタクシーとはまた違うスピードと目線で「街とつながる」感覚を味わえるのが自転車の魅力だ。

美術館

2020年に大規模リニューアルをした〈京都市京セラ美術館〉など、京都には建築やアートと向き合うことのできる場所が多くある。心静かに美術品に触れる時間が、感性を研ぎ澄ましてくれるはず。建築を見るだけでも、有意義な体験となるだろう。

京都市京セラ美術館

歴史的な空間でアートに触れて。

平安神宮や京都市動物園などが程近い文化・学術ゾーンにある〈京都市京セラ美術館〉。心が満ちる時間を過ごして。

photo : Norio Kidera　text : Mako Yamato

本館を望む東山キューブテラスは一般に開放されていて、お弁当やおやつを食べたり、本を読んだりして過ごすことが可能。庭園や東山を眺めながら過ごす時間が至福だ。

歴史と未来が入り交じる、京都が育むアートシーン。

日本で2番目に建てられた公立美術館〈京都市美術館〉が、約2年にわたる大改修を経て2020年の春にリニューアル。帝冠様式と呼ばれる和洋折衷の堂々とした本館はそのままに、ガラス・リボンの名前を持つファサードやモダンな新館が加わり、新たな美術館として再始動した。

設計は、のちに館長に就任した建築家・青木淳と西澤徹夫が担当。外観をはじめ、大理石の床やモザイクタイルなど受け継がれてきた意匠はそのままに、軽やかなエントランスを新たな顔として加えるなど、八十余年の歴史を持つ美術館に新たな層を重ねることを意識したという。中央ホールから見える日本庭園の緑、展示室へと姿を変えた南中庭など、館内のあちこちで出合う新たに重ねられた意匠を見るのも喜びのひとつ。

もちろん展覧会もスペシャル感のあるものが続く。2022年3月から6月5日までは現代美術におけるセルフポートレートの第一人者である森村泰昌の個展「森村泰昌：ワタシの迷宮劇場」を開催。京都にゆかりのある作家を中心に新進作家を育む展示スペース、ザ・トライアングルでも気軽に現代美術に触れることができる。新設されたコレクションルームでは、約3800点のコレクションから、季節ごとに選りすぐりの名品を鑑賞することが可能に。

空間にも作品にも、交差する歴史と未来を感じるアートシーン。京都に魅力を加える場所に注目したい。

京都市京セラ美術館

☎075-771-4334｜左京区

2022年３月現在はカフェ、ショップを含む美術館への入館は事前予約なしでも可。詳細はHP（https://kyotocity-kyocera.museum/）で。ウェブでは日時指定券の購入も可。京都府京都市左京区岡崎円勝寺町124　10：00～18：00　●ミュージアムカフェ〈エンフューズ〉　10：30～19：00LO　不定休　65席　●ミュージアムショップ　10：30～18：30　休みは美術館に準じる

CAFE&SHOP

ミニマムデザインのグッズと、
ビジュアルも魅力のメニュー。

右・ミュージアムショップにはロゴ入りのオリジナルグッズも充実。右から〈亀屋則克〉とコラボした干菓子1,620円、缶（茶筒）大1,188円、小792円、〈保存食lab〉とコラボしたコーディアル1,944円。左・カフェにはプリンアラモード800円などのデザートから、京都の食材を生かした食事までそろう。

本館の中央にある旧大陳列室は、新たに設けられた地下1階のエントランスロビーから続く中央ホールへと生まれ変わった。ここを通ってそれぞれの展示室や日本庭園へと向かう。

photo: Kazuo Fukunaga

EXHIBITION

京都の美の総覧から、
現代美術まで。

北回廊、南回廊、新館・東山キューブ、ザ・トライアングルの４つの会場で展示が開催される。3月12日〜6月5日「森村泰昌：ワタシの迷宮劇場」（新館 東山キューブ）が開催予定。5月15日まで「ザ・トライアングル 川人綾：斜めの領域」（ザ・トライアングル）が開催中。写真はコレクションルームの展示風景。

文化や美の発信地として祇園に誕生した新名所。

茶道や華道といった雅な文化が花開き、数多くの神社仏閣が存在する千年の古都。だからこそ、職人技は常に刷新され、粋を極めてきた。

祇園の一角に2021年1月に誕生した〈ZENBI-鍵善良房-〉は、まさにそんなストーリーを感じられる美術館。祇園で300年続く御菓子司〈鍵善良房〉の15代当主、今西善也さんが5年の構想の末に完成した。大叔父にあたる12代当主、今西善造さんは多くの文化人や芸術家と交流を深めた人で、店内は文化サロンの役割を果たしていたという。なかでも木漆工芸家の黒田辰秋に、くずきり用の螺鈿（らでん）細工の器や大棚を作らせたのは有名な話。美術館では黒田の作品を中心に優れた美術工芸を紹介しながら、この街で培われた文化や美を未来へつなげる場所を目指す。「この街から受けた文化の恩恵を広く知っていただき、文化サロンのような場を継承していきたい」という今西さん。展覧会の総合プロデュースは、幅広いアートシーンで敏腕を振るう井村優三さんが担当。

隣に立つ〈Zplus〉は「手のひらに乗るギフト」をテーマにしたミュージアムショップ。ディレクションはお誂えを軸に長年活動する永松仁美さん。京都を代表する作家たちとともに作り上げた、生活に寄り添う小さな"お誂え"を展開。「京都は職人や作家に直接相談でき、最高の技術と素材によって想いを形にできる稀有な街」。ここでしか出合えない愛らしい品々に心が躍る!

ZENBI-鍵善良房-
KAGIZEN ART MUSEUM
＋
Zplus
ものづくりの最新形。

祇園の美や文化を継承するサロン的な美術館と、お誂え文化を発信するミュージアムショップへ。

photo : Yoshiko Watanabe　text : Natsuko Konagaya

上・〈ZENBI〉と〈Zplus〉の建築は、向かいの〈ZEN CAFE〉が入るビルも手がけた金澤富（IAT STUDIO / Architecs ＋）が担当。

〈佃眞吾（つくだしんご）〉の
携帯箸箱

木の魅力を生かした制作をする木工作家。箸の収まりのよさ、なめらかな出し入れに感動。ケヤキの箸箱とツゲの箸のセット15,400円。

〈染司よしおか〉の
いろはりふくろ

植物で染めた木綿生地で仕立てた裁縫セット。針入れと鍵モチーフの糸巻きは金工作家のmaimai。生地の色は全10色。各9,000円。

〈一澤信三郎帆布〉の
おさんぽバッグ

帆布そのもののオフホワイトで仕立てた筒形のバッグ。使い込むほどに表情が出る。バッグとしてはもちろんインテリアにも。17,600円。

SHOP

手のひらの上の、小さな"お誂え"。

〈関美穂子〉の
オリジナルマッチ箱

レトロなデザインと大胆な色使いが人気の型染め作家、関美穂子。マッチ箱という小さな世界に創造性を感じる。各1,340円。

〈山口晃×鍵善良房〉の
オリジナルポストカードセット

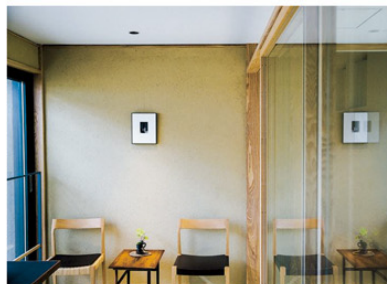
山口晃が〈鍵善良房〉のために描き下ろした「お菓子とお茶のある風景」の絵がポストカードに。やさしいタッチに心が和む。5枚入り1,000円。

〈Zplusオリジナル〉の
クリップとマスキングテープ

黒田辰秋が〈鍵善良房〉のために制作した赤漆宝結文飾板などがモチーフ。マスキングテープ細400円、太500円、クリップ3個入り500円。

Zplus（ジープラス）

☎075-708-7311｜祇園

お誂え文化を発信するミュージアムショップ。ディレクションを手がける永松仁美さんの審美眼と作家の創意工夫で仕上げた、伝統の技に新しい要素を加えたオリジナリティが光る品々。企画展と連携した〈鍵善良房〉の限定和菓子やアイテムにも注目。京都府京都市東山区祇園町南側570-107　10：00～18：00　月休（祝の場合は翌休）

ZENBI（ゼンビ）-鍵善良房-
KAGIZEN ART MUSEUM

☎075-561-2875｜祇園

〈鍵善良房〉の15代目が館長を務める美術館。開館記念展では〈鍵善〉が収蔵する黒田辰秋の作品を展示。2022年4月10日まで企画展「美しいお菓子の木型—手のひらの宇宙」を開催。年3、4回の企画展を予定。館内は木や土壁を使った心地いい空間。京都府京都市東山区祇園町南側570-107　10：00～18：00（入館～17：30）　月休（祝の場合は翌平日休）

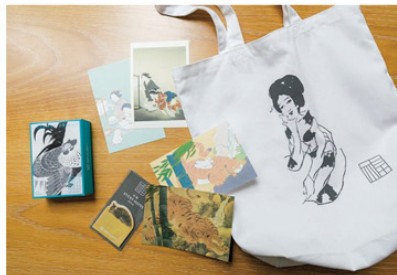
CAFE

焼きたてパンをお供にひと休み。

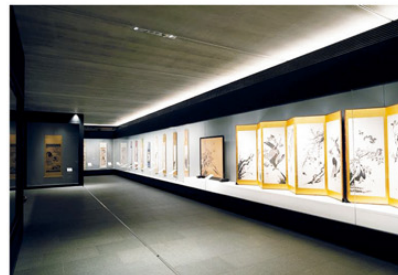
来館者だけが楽しめるベーカリーカフェ〈パンとエスプレッソと福田美術館〉を併設。近くにある工房から直送された作りたてのパンに、サバや九条ネギなど季節の食材を挟んだパニーニはドリンク付きのセットで1,200円。

SHOP

かわいくて使えるグッズが充実。

展覧会が開催されるたびに増えていくオリジナルグッズ。バリエーション豊富で思わず欲しくなる。右から、竹久夢二のトートバッグ1,200円、てらおかなつみのポストカード各150円、付箋500円、伊藤若冲の八ツ橋（12枚入り）600円。

EXHIBITION

歴史的な名作を間近で鑑賞。

円山応挙や上村松園らの作品を、至近距離で鑑賞できるのがこの美術館の特徴。展示室のガラスケースは、世界最高峰の技術で透明度が高く仕上がっており、さらに作品との距離を約30㎝まで縮められるよう設計されている。

福田美術館

嵐山に誕生した新名所。

「美術に詳しくなくても、感動を覚えるような」作品をコンセプトにしたコレクションを身近に。

photo : Norio Kidera　text : Ai Kiyabu

緑と水を感じながらくつろげるカフェスペース。深いひさしがガラスの反射を抑え、外の景色を美しく映し出す。家具と床には無垢材を使用。

嵐山を代表する景色と珠玉の日本美術コレクション。

2019年に嵐山にできた美術館に足を運んでみると、渡月橋下を流れる大堰（おおい）川沿いの一等地にあった。ガラスの壁からは有名な風景を眺めることができ、嵐山にまだこんな場所があったのかと誰もが驚く。

オーナーは京都に生まれ育ち、京都で起業した福田吉孝氏。「京都に恩返しがしたい」という思いから美術館設立を決意したという。約1500点にも及ぶコレクションは「美術に詳しくない人が見ても、感動を覚えるような」作品をコンセプトに15年かけて集められた。伊藤若冲（じゃくちゅう）、竹内栖鳳（せいほう）ら京都画壇を中心に、有名作家の傑作がそろっている。なかには隠れた逸品もあり、公開される日を待ちわびているようだ。こうした大切な作品を守る意味を込めて、展示室は「蔵」をイメージしてデザインされた。来館者は「通路＝縁側」を通りながら3つの展示室を回遊し、最後にカフェに辿り着き、鑑賞の余韻を味わう。入り口から出口まで作品と自然に囲まれて、浄化されるような心地よい時間を過ごせるだろう。

福田美術館

☎075-863-0606｜嵯峨嵐山

一展示室につき50名の入場制限（事前予約制、当日券あり）を行っている。また、入館にはマスク着用が必須。2022年4/10まで「トラ時々ネコ 干支セトラ」、4/23から「やっぱり京都が好き」展を開催。京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町3-16　10:00〜17:00（最終入館16:30）　火休ほか展示替えに伴う休館あり

民藝とお菓子

〈鍵善良房〉の四条本店には、黒田辰秋の額に入った河井寛次郎による“くづきり”の書が。2人も大好物だったそう。

京都の町を見渡してみると、「民藝」にまつわる品々に目が留まる。それもそのはず。民藝運動の主人公である河井寛次郎、濱田庄司、柳宗悦が出会ったのが、この町なのだ。〈河井寛次郎記念館〉だけでなく、和菓子店や料理店、お菓子の包装紙にも民藝が見つかる。

古き良き手仕事が、新しき京の顔に。

いまも民藝が息づく発祥の地を歩く。

手仕事の町・京都で生まれ、全国に広がっていった民藝。発祥の地ではいまもゆかりの品々が現役で活躍しています。クラフトブームのいまこそ、民藝散歩、してみませんか。

photo : Kunihiro Fukumori　illustration : Takeshi Tomoda
text : Yuko Saito

クラフトが人気を集める中、再び関心が高まっている「民藝」をご存じだろうか。鑑賞目的の美術品ではなく、地域や暮らしに根差した手仕事の生活道具にこそ、真の美しさが宿るという考え方のもとにスポットが当てられた「民衆的工芸品」のこと。戦後の高度経済成長期に大ブームになったが、はじまりは大正の終わりから昭和にかけて。思想家の柳宗悦と、陶芸家の河井寛次郎、濱田庄司の3人が、京都で出会ったことで生まれた。3人は、弘法さんや天神さんの骨董市に出かけては、雑多な器や道具の中から掘り出し物を見つけ、それらを後に「民藝」と名付ける。実は京都は、発祥の地だ。

それだけに、ゆかりの場所や物がそこかしこに。件（くだん）の市は、いまも多くの店が軒を連ねる京の風物詩。3人はもとより、彼らに影響を受けた祇園生まれの木工家である黒田辰秋、板画家の棟方志功ら、民藝に関わった人々の品々が、その精神そのままに、ガラスケースに鎮座することなく、現役で使われている。まるで民藝サロンのようだったという〈十二段家本店〉に食事に訪れれば、濱田、河井、棟方らの美術館級の品々がさもなくそこにあって、当時の息吹が聞こえてくるかのよう。紹介しきれなかったが、〈進々堂 京大北門前〉（P.74参照）にある黒田作の楢材の長テーブルと長椅子も、現役で客を迎えている。訪れて、食べて、買って……、「民藝のほんと」を感じてみませんか。

柳 宗悦

（1889-1961）

やなぎ・むねよし／日本民藝館を開設した思想家。関東大震災の混乱を逃れ、35歳の時に東京から京都へ移住する。名もない朝鮮陶磁器の美しさに傾倒していた柳は、京都で河井寛次郎と出会い、「民藝」という新しい美の概念を誕生させる。東京に戻るまでの9年間、若手作家の制作の場を上賀茂に設けたり、京都初となる民藝の展覧会を開催するなど、その普及に努めた。

濱田庄司

（1894-1978）

はまだ・しょうじ／陶芸家で人間国宝。東京高等工業学校（現在の東京工業大学）窯業科を経て、京都の陶磁器試験場に入所。そこで、窯業科の先輩である河井寛次郎とともに1万種にも及ぶ釉薬の研究を行ったという。その後、イギリスで作陶生活を送っていたが、関東大震災で一時帰国。河井宅に滞在していた時に、河井と柳を引き合わせ、それが民藝運動につながった。

河井寛次郎

（1890-1966）

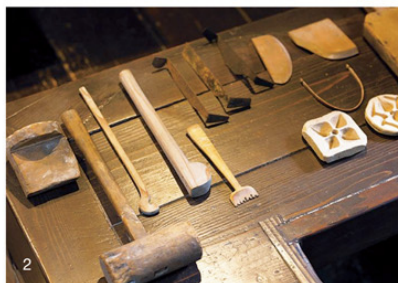
かわい・かんじろう／東京高等工業学校で焼き物作りの基礎を学んだ後、京都の陶磁器試験場で釉薬の研究を行う。その後、五条坂にある登り窯で作陶を開始。華々しいデビューを飾るも、自身の作品に疑問を感じていた時、柳と出会う。昭和12年、自ら設計した建物が、現在の記念館。この地で終生、陶器や木彫り、木工家具など、多くの作品を生み出した。

今も現役で活躍する民藝と出会う。

鍵善良房（かぎぜんよしふさ） 四条本店

☎075-561-1818｜祇園

黒田作の飾り棚に迎えられ、好物だったくずきりで一服。

民藝運動に共感した12代目が、年齢も近かった黒田辰秋に店内装飾を依頼。代表格が、入口に置かれた2基の拭漆の大飾り棚。1基で家1軒分ほどの価格だった。螺鈿（らでん）のくずきり容器もそのひとつで、「当時は朱塗りの岡持ちで出前をしていたそうです」と15代目。📍京都府京都市東山区祇園町北側264 🕓9：30〜18：00、喫茶10：00〜16：30LO 休月休（祝は翌火休） 62席

1.河井が晩年に力を注いだ木工作品が置かれた部屋には、黒田作の三段の棚も左に。2.藤棚を望む陶房に置かれた道具類。手作りのものも。

河井寛次郎の足跡をたどる。

河井寛次郎記念館

☎075-561-3585｜東山五条

陶器、木工作品から家具、書まで。暮らしの中に息づく民藝に触れる。

河井寛次郎が設計し、実兄が棟梁となって建てた住まい兼仕事場。囲炉裏のある板の間から、登り窯まで。町家というより、農村の家のような力強さと温かみのある空間は、民藝そのもの。餅つきの臼から作られた椅子などは座ることもでき、展示もおおらか。📍京都府京都市東山区五条坂鐘鋳町569 🕓10：00〜17：00（閉館30分前に受付終了） 休月休（祝は翌火休） 入館料900円

参考文献／『河井寛次郎の宇宙』（講談社）、『柳宗悦と京都』（光村推古書院）

福田里香さんに聞く、京都の民藝の特別さ。

子供のころから民藝が身近にあったという、菓子研究家として活躍する福田里香さん。現在、“民芸お菓子巡礼”の連載を持つ彼女に、京都で民藝に触れることができる飲食店と、かの地ならではの魅力を聞きました。

民藝は、その運動に共鳴した強いリーダーがいた地で花開いていますが、京都は特別で民藝の宝庫。なにせ、この地で始まっていますから、当時の神社仏閣、老舗の若旦那や新たに事業を始める人たちが、とりわけ熱心に応援しました。若き黒田辰秋に家具やくずきり容器を依頼した〈鍵善良房〉もそう。しゃぶしゃぶが看板料理の〈十二段家〉は、昭和時代から日本民藝協会の雑誌『民藝』にお店の広告を載せることで、支援しています。民藝運動があったから、しゃぶしゃぶという料理は、生まれたのです。その意味でも、食事をするなら、ここがおすすめです。

棟方志功の意匠による民藝が、〈亀屋良永〉の御池煎餅の缶ラベルです。いつものタッチより繊細で、どこかはんなりしているのが、京都らしい。また、柳宗悦が懇意にしていた東福寺の芬陀院（ふんだいん）（雪舟寺）に寺用の菓子「雪舟」を納めているという経緯があり、その菓子と似た、茶

内装のみならず、料理も、民藝なくして語れません。

十二段家 本店

☎075-561-0213｜花見小路

大阪で書店を営んでいた2代目が、棟方志功を通じて柳や河井らと出会う。そして戦後間もなく、河井の弟子、上田恒次の設計で店を構える。しゃぶしゃぶは、中国から帰国した民藝運動家の吉田璋也（しょうや）が、店に飾られていた鍋を見て、中国の羊鍋のことを伝えたのが始まり。彼らの助言で牛肉をごまだれで味わう形が出来た。京都牛のしゃぶしゃぶは夜10,000円〜。昼の定食は2,800円。
京都府京都市東山区祇園町570-128　11：30〜14：00LO、17：00〜20：00LO　木休　30席

1.鳥取の木工職人による飾り棚には、濱田庄司の器。2.襖は、棟方の肉筆。その横の床の間には、柳が書いた額が。3.テーブル席の部屋にある棟方の版画絵。4.引き戸を開けると正面に棟方が掘った看板。

Navigator

福田里香

ふくだ・りか／レシピ本のみならず、ユニークなエッセイの著書も持つ菓子研究家。両親が民藝に傾倒していた影響で、子供のころから民芸品に囲まれて育つ。2018年12月に、8年間にわたる連載をまとめた『民芸お菓子』（ＤＵ出版社）を出版した。

果の△と□の焼き印は、仙厓禅師の墨跡です。

　平安宮跡から出土した緑釉軒丸瓦を模した銘菓「平安殿」を持つ〈平安殿〉も、ゆかりの菓子店。陶芸家の富本憲吉がロゴを手がけていて、店内にはその原書が飾られています。包装紙や紙袋にも使われていますが、中でも平安殿のイラストと一緒に入ったかけ紙に、趣があります。そして、芹沢銈介のシグニチャーともいうべき〝春夏秋冬〟のモチーフを包装に使っているのが、〈田丸弥〉です。このモチーフにはさまざまなバージョンがありますが、茶色地に白抜きで配された文字は、シンプルでのびやか。特に紙袋は、京都で持ち歩くと、町並みにしっくりと溶け込んで、ほんとうにかっこいい。こちらには、大原女の挿絵の掛け紙もあります。よそゆきではなく、働くための着物姿もまた、民藝。こうして、いろいろな形で、民藝に関わったさまざまな人たちの足跡が残っているのが、京都ではないでしょうか。

民藝のお菓子や包装は、京都の町並みになじみます。

亀屋良永 ＼C

☎075-231-7850｜寺町御池

創業は江戸・天保年間。戦後に再建した後、御池煎餅のラベルデザインを棟方志功に依頼したという。丸缶22枚入り1,458円～。極薄の種にあんをはさんだ茶果は9個入り2,000円～。京都府京都市中京区寺町通御池下ル下本能寺前町504　8：00～18：00　日、第1・3水休

田丸弥（たまるや） 本店 ＼B

☎075-491-7371｜堀川今宮

江戸期は旅籠だったという煎餅店。銘菓・白川路は、ゴマで白川の砂を、唐草模様で白川の流れを表した薄焼きせんべい。8袋入り600円ほか。大原女の掛け紙がつく小町塗文庫箱は30袋入り3,500円。包装は染色工芸家の芹沢銈介。京都府京都市北区紫竹東高縄町5　8：30～17：30（短縮中）　日祝休

平安殿 ＼A

☎075-761-3355｜東山三条

昭和26年創業。平安宮の古瓦を模した柚子風味の菓子「平安殿」を考案した際、富本憲吉に銘をもらった。それが看板や包装紙などに。喫茶室には河井寛次郎の拓本なども。6個入り940円。京都府京都市東山区平安神宮道三条上ル堀池町373-10　9：30～18：00　月休（祝の場合は翌火休）

工芸

京都の長い歴史のなかで磨かれ、伝えられてきた手仕事の技術と心。暮らしに寄り添う道具から“京都らしさ”が宿るアイテムまで。時代の今を表現しながら生活に豊かな彩りを添えてくれる工芸のつくり手に触れる楽しみが京都の町にはあります。

1.蚤の市などで集めた古道具と作品がセンスよく並ぶ店内。2.左から、持ち手が真鍮、先が洋白のスプーン小3,080円、フォーク小、スプーン大各3,300円、フォーク大3,520円。3.銅のやかん68,200円〜。4.入口近くのさまざまな道具が並ぶ作業台。鍛金作業をする時はカンカンと金属を打つ音が外まで響く。

鍛金

HAMMERING

Ren（レン）

☎075-285-2909 | 浄土寺

無機質に見える金属に、
手の温かみを感じる作品。

中根さんは美術工芸高校で彫刻を学んだ後、結婚指輪の制作に従事。2014年京都に工房を構え、指輪やオブジェ、カトラリーを制作している。「鍛金は手を動かした分だけ形になるのが魅力」という。不定期で企画展を開催。📍京都府京都市左京区浄土寺下南田町36 🕔11：00〜19：00 不定休※HP（http://ren-craftwork.com/）にて要確認

若手作家たちの、工房兼ショップへ。

伝統から新潮流が生まれる京都の工芸。
工房とショップを同じ場所に構え、
マイペースで創作する若手作家に注目を。
制作の現場を間近に見られれば、
作品への理解も愛着もさらに深まりそう。

photo : Yoshiko Watanabe text : Natsuko Konagaya

常に進化を続ける京都のものづくりの現場。今注目は、工房とショップを併設した若手作家たちの動きだ。〈Ren（レン）〉の中根嶺（れん）さんは、金工作家。東京の会社で結婚指輪づくりに従事した後、京都・西陣で独立。5年の節目に左京区へ移転した。元家具店の倉庫だった物件を1年かけて自ら改装。光と風が通り抜ける心地いい空間の一角に、作業机を置く。「基本的には工房メイン。毎回テーマを決めて、1〜2カ月に一度ギャラリーとして開きたい」と中根さん。

京うちわの美しさに魅せられ、老舗の〈阿以波（あいば）〉で修業の後、路地奥の長屋の一軒に自分の城を構えたのは、〈蜂屋うちわ職店〉の蜂屋佑季さん。靴を脱いで上がる部屋で、材料の和紙や道具を間近に見られる。

京都・清水の4代目・涌波蘇嶐（わくなみそりゅう）さんと、福岡・小石原焼で14代続く窯元出身の妻・まどかさんが始めた〈蘇嶐窯〉も工房とショップが一体化。

作り手の顔が見えて、話もできる。その距離感とマイペースな創作活動が、時代に心地よく寄り添う。

PAPER FAN

うちわ

1.細い竹骨を放射状に並べていく蜂屋さん。「京うちわは繊細さとしなやかさが大切」と話す。2.京都の西洋民芸店〈グランピエ〉のオリジナル生地を使った草木染木版水玉うちわ各3,300円。今の暮らしに合うデザイン。

2

蜂屋うちわ職店

☎非公開｜鹿ケ谷

京うちわの基本を大切に、遊び心のあるデザインを提案。

哲学の道に近い路地奥の一軒家が工房兼店舗。老舗〈阿以波〉で京うちわの基本を学び、2019年に独立。京都の黒谷和紙や故郷・山形の月山和紙から、着物の古裂（こぎれ）やインドの草木染、パキスタンの木版などを使ったうちわがそろう。紙や布を持ち込んでセミオーダーも可能。📍京都府京都市左京区鹿ケ谷法然院西町40 🕓10：00〜17：00 ㊡月〜金休

1

1

蘇隆窯（そりゅうがま）

☎075-561-8004｜清水五条

ふたつの窯の融合から、独自の焼き物が生まれる。

高貴なイメージの京都青磁と、生活雑器として愛される小石原焼の飛鉋（とびかんな）の技法を融合させた日常使いの器が人気。新作の縄文シリーズは息子が作った火焔（かえん）土器をきっかけに、妻・まどかさんが縄文土器の魅力にはまって誕生。オブジェやカップ、盃などがそろう。📍京都府京都市東山区清水4-170-22 🕓10：00〜17：00 ㊡日休

2

1.ろくろで陶土を成形する蘇隆さんと、削って表面を整えるまどかさん。職人として刺激し合い支え合うことで、結婚20余年にしてますます仲良し。2.食卓が和む縄文シリーズの箸置き。ビーナス、遮光器土偶など各4,400円。

清水焼

KIYOMIZU WARE

コーヒー

焙煎にこだわるスタンドや、昭和の要素を残す“継承喫茶”など、コーヒーをとりまくお店の個性は、京都を楽しむ醍醐味のひとつ。時代を超えて愛される軽食や、喫茶建築の名デザインと共に暮らしに深く根付いた京都のコーヒー文化を深掘りしてみよう。

個性の光る本格コーヒー店が続々。

2019年から2020年にかけ、本格派のコーヒー店が相次いでオープン。喫茶店で過ごす時間をこよなく愛す京都人にならって、個性あるコーヒー店で心からくつろいでみませんか。

photo : Yoshiki Okamoto　text : Atsuko Suzuki

老舗と呼ばれる喫茶店が数多くあり、独自の喫茶文化を育んできた京都。人々は一過性のブームに踊らされることなく「いつもの席でいつもの一杯」を楽しんできた。

時は移り2020年。京都はコーヒーショップの出店ラッシュに沸いていた。自家焙煎が当たり前となり、業態も実にさまざま。〜スタイル、〜ウェーブと一括りにする必要がないほど、それぞれのスタイルがあり、コーヒーへの思いがある。「たくさんの選択肢から自分に合う店を見つけて」と、〈IWASHI COFFEE〉の真下裕也さん。コーヒーが苦手？　マスターが怖い？　そんなあなたも楽しめる店がきっとあるはず。自分にぴったりの一軒を探しに、いざ。

いわしコーヒー
IWASHI COFFEE

☎非公開｜二条駅

当日焼いた豆を丁寧にドリップ。進化し続ける焙煎にも注目。

「直火で豆の味を引き出す」。そんな焙煎作業の面白さに魅了され、日々理想の味を追い求める店主・真下裕也（ましもひろや）さん。2020年2月、拠点としていた島原〈きんせ旅館〉から住宅街の町家へ移り、待望の喫茶スペースを新設。ほどよく和洋がミックスした空間で、のんびりコーヒーが楽しめる。休日はブレンドなどECサイトや卸用のアイテムを、喫茶営業日は朝から当日分の豆を焼く。店で出すコーヒーはシングルのみ各400円、クッキー250円。京都府京都市上京区長門町414　12：30〜17：30　月火水休　10席

コーヒーさんきょ
珈琲山居

☎070-5431-6238｜大徳寺

おいしいコーヒーと本と音楽、豊かな喫茶文化を伝える一軒。

京都の喫茶文化を敬愛する居山貴行さんは、喫茶店巡り、自家焙煎…と順調に駒を進め、遂に焙煎室を備えた喫茶店の主に。居心地を第一にしつらえた店内には、読書やおしゃべりなど「コーヒーのある時間」を楽しむ喫茶店好きが集う。手回し焙煎機で少量ずつ焼く豆は、中〜深煎りをバランスよく。妻・優子さんの作るヴィーガンスイーツと共に味わいたい。香ばしい自家製コーンブレッド付きのモーニングは12時まで。京都府京都市北区紫野上門前町107 12：00〜18：00 火水休 16席

1.コーヒー500円〜。2.店主の喫茶店愛が詰まったオールドスタイルのコーヒー店。3.居心地抜群の店内にはレコードプレーヤーや夫妻の蔵書を並べた本棚が置かれている。

スイムポンド コーヒー
swimpond coffee

☎075-741-7395｜浄土寺

〈miepump coffee shop〉監修、ストーリーのあるコーヒー店。

京都岩倉に拠点を移した〈miepump coffee shop〉店主・大塚俊孝さんのご両親が営むお店。店舗設計からメニュー構成まで、焙煎家としてコーヒーとストイックに向き合う俊孝さんが包括的に監修。鳥取からコメント付きで届く豆は、深煎りを中心に4〜5種類。豆ごとに変える抽出も「厳しく仕込まれました」と母・すみえさん。左京区で生まれ、今や全国に数多くのファンを持つ力強い「あの味」を見事再現している。京都府京都市左京区浄土寺馬場町1-4 8：00〜17：00 月火休 6席 ※駐車場あり（1台）

1.調理師免許を持つ父・義幸さんがフード、すみえさんがドリンクを担当。2.コーヒー500円、チーズケーキ500円。3.一番人気のブレンド「mp blend 3」200g 1,200円など、コーヒー豆の販売も。

ウィークエンダーズコーヒー ロースタリー
WEEKENDERS COFFEE ROASTERY

☎075-748-1080｜御幸町松原

京都の人たちも驚いた町家×焙煎所の粋な組み合わせ。

クリーンな味わいを引き出すべく、一貫して浅煎りにこだわる〈WEEKENDERS COFFEE〉。その登場は、深煎りが好まれてきた京都のコーヒー界隈に少なからぬ衝撃を与えた。築110年超の町家に構えた焙煎所では、これまで蓄積してきたデータを元に15kgの大型焙煎機を稼働。現地へ赴き、生産者との対話を経て選んだ豆を、由緒ある京町家で理想の味に仕上げる。土日はスタンドとしても営業し、きれいな酸味を追求したコーヒーを提供している。京都府京都市下京区石不動之町682-7 10：00〜17：00 月〜金休 8席

1.豆を選ぶため、代表の金子将浩さん自ら産地に足を運ぶことも。本日のコーヒー470円。2.大改装を施した明治後期の町家。中庭を囲んで数軒が入居する。3.茶室然とした腰掛待合で、淹れたての一杯が味わえる。

イノダコーヒ本店

☎075-221-0507｜堺町三条

いつまでも眺めていたい「プリンパフェ」。

かつて東京・銀座にあった〈ケテル レストラン〉のレシピを、90年経った今も受け継ぐ〈イノダコーヒ〉のプリン。ほどよい固さとまろやかな味は、いかにも喫茶の王道だ。パフェでは爽やかなレモンアイスが、プリンの卵の風味を際立たせる。トッピングはフレッシュと蜜煮の果物。これ以上ない正統派の姿が美しい。1,100円。📍京都府京都市中京区堺町通三条下ル道祐町140 🕔7：30〜17：00 🏠無休 🪑211席

RUFF（ルフ）

☎075-746-2883｜高倉錦

男性にも人気が高い「喫茶店のプリン」。

2019年に登場するとたちまち、自家製パンや食べごたえあるフードメニューで人気店に躍り出たカフェ。その名のとおり、喫茶店をイメージして作られたプリンは、濃厚な黄身の「卵どすえ」という卵が味と食感の決め手。固すぎず滑らかで、バニラビーンズの余韻が残る。大きすぎないサイズもいい。ドリンク付き1,045円。📍京都府京都市中京区高倉通錦小路上ル貝屋町564 🕔11：00〜18：00 🏠無休 🪑45席

無碍山房 Salon de Muge（むげさんぼう サロン ド ムゲ）

☎075-744-6260｜下河原

煮詰めた牛乳が香ばしくて濃い「昔プリン」。

料亭〈菊乃井〉の茶房のプリンは、当主・村田吉弘さんが子供の頃に食べた味を再現したもの。牛乳は半分になるまで煮詰め、卵黄を合わせることでさらなるコクを加える。ピンと角が立つ固さも昔と同じという。こちらもコクのあるカラメルは黒蜜の風味を感じさせ、和の甘味へと昇華したプリンに。1,000円。📍京都府京都市東山区下河原通高台寺北門前鷲尾町524 🕔11：30〜17：00LO 🏠第1・3火休 🪑26席

京都の喫茶店とプリンの素敵な関係。

やまもと喫茶

☎075-531-0109｜東山三条

軽やかで毎日食べたくなる「プリン」。

レトロなシルバーの器で運ばれてくるのは、生地にコーヒーフレッシュを使い、低温で時間をかけて蒸し焼きにしたプリン。滑らかで、口ですっと溶ける優しい味だ。プリンそのものを味わってほしいと、あえて生クリームやフルーツはのせない姿勢に自信がちらり。ドリンク付き800円。📍京都府京都市東山区白川北通東大路西入ル石橋町307-2 🕔7：00〜17：00（16：30LO） 🏠火休、ほか不定休 🪑30席

ミュージアムカフェ ENFUSE（エンフューズ）

☎075-751-1010｜岡崎

澄まし顔のシンプル「プリンアラモード」。

テーマに「ネオ喫茶」を掲げる美術館（P.38）併設のカフェだけに、プリンも脚付き皿のアラモードスタイルで。固めに焼き上げたプリンに添えるのは季節のフルーツとアイス、生クリームにアーモンドチュイルという上品な姿。光が入る明るい店内で。850円。📍京都府京都市左京区岡崎円勝寺町124 京都市京セラ美術館B1 🕔10：30〜18：00最終入店 🏠月（祝を除く）、年末年始休（美術館に準じる） 🪑65席

喫茶ゾウ

☎075-406-0245｜御所西

隠し味はみりんの「カスタードプリン」。

運ばれてきた姿を見ればわかる濃厚さと滑らかさは、愛知から取り寄せる「ランニングエッグ」という卵とたっぷり使った生クリームゆえ。とはいえ固さもしっかりあるバランスがちょうどいい。そもそも愛知県西尾市の味噌蔵が手がける店だけにカラメルにもみりんを使い、コクを加えている。495円。📍京都府京都市上京区三丁町440-3 🕔9：00〜16：30LO（Instagramで確認を） 🏠不定休 🪑18席

photo : Yoshiko Watanabe, Haruka Kuwana　text : Mako Yamato

鳥の木珈琲

☎なし｜御所南

雑味のない滑らかさの「プリン」。

店を開く前からプリンは好きで、様々なレシピで焼いてきたという店主の小林さおりさん。行き着いたのが、しっかり泡立てたのち、一晩寝かせて泡と一緒に雑味も取り除く作り方。蒸し焼きにしたプリンは優しい味わいに。島根・石州嶋田窯の器もプリンの雰囲気によく似合う。350円。📍京都府京都市中京区夷川通東洞院東入ル山中町542 モア御所南1F 🕓11：00〜16：30LO 休水、第3日休 席6席

喫茶フルール

☎075-951-6759｜長岡京

プリン好きにはたまらない「ダブルプリン」。

京都の街中から電車で15分ほどの長岡京にあるレトロ喫茶。昭和44年の創業時から変わらないというプリンは、甘いカラメルソースがたっぷりの懐かしい味。「プリン好きならダブル、アイスも食べたいならアイスプリン、色々食べたいならパフェ」と4種のプリンメニューが用意されているのもうれしい。1,050円。📍京都府長岡京市天神1-8-2 🕓10：00〜21：00（20：30LO） 休月休（祝の場合は火休） 席70席

RHÔNE（ローヌ）

☎075-821-2310｜三条会

お酒にも合う大人仕様の「プリン」。

喫茶と自然派ワインのブラッスリー。2つの顔を持つだけに、プリンも両方のシーンに似合うものに。焦げる直前まで攻めたカラメルソースがたっぷりのプリンは、たっぷりのバニラビーンズを使った滑らかな仕立て。夜ならワインとともに、など、何と合わせてもしっくりなじむ味。500円。📍京都府京都市中京区三条猪熊町645-1 🕓12：00〜22：00最終入店（日によって変動） 休水木休 席14席

いつでも人気のプリンだけれど、昔ながらの固めのプリンが注目を集めています。京都の喫茶店で出合えるのは何十年も変わらず作り続けられてきたものから、新たな定番まで。店主たちがそれぞれに工夫を凝らし、愛情を注ぐプリンがそろいます。

喫茶マドラグ 藤井大丸店

☎075-744-6624｜四条寺町

思い出の「クラシック プリンアラモード」。

〈喫茶マドラグ〉が「家族で出かけるのが楽しみになる百貨店のレストラン」をコンセプトに開いた3号店。エバミルクを使い固めに焼き上げたポルトガル式プリンに、果物とアイスクリームを添えたアラモードは、子供時代を思い出す懐かしい味とビジュアルだ。968円。📍京都府京都市下京区寺町通四条下ル貞安前之町605 5F 🕓10：30〜20：00（フード19：15LO、ドリンク19：30LO） 休不定休 席72席

高木珈琲 烏丸店

☎075-341-7528｜烏丸高辻

ほんのりラムが香る「手作りラムプリン」。

昭和51年に創業した、街で愛される喫茶店。ホールで焼いて切り分けるプリンは、30年ほど前からの定番だ。甘さ控えめにラム酒をきかせ、ホイップを添える。その加減は絶妙で、甘いものは苦手でもこれだけは別というファンも多い。450円。📍京都府京都市下京区烏丸通松原上ル因幡堂町711 西田ビル1F 🕓7：00〜19：00（18：00LO） 休無休 席25席 ※テイクアウトは徒歩3分の〈高木珈琲 高辻本店〉で。

スマート珈琲店

☎075-231-6547｜寺町三条

3代にわたって一子相伝の「自家製プリン」。

ほどよい弾力の優しい生地に、苦すぎず甘すぎずのカラメルソースがたっぷり。脚付きの皿にのる見た目も、味わいのバランスのよさも、まさに正統派のプリンだ。「祖母から母、そして今は洋食担当の兄と、代々一人が受け継いできました。シンプルな材料で蒸し焼きにする、昔ながらの味」と3代目の元木章さん。600円。📍京都府京都市中京区寺町通三条上ル天性寺前町537 🕓8：00〜19：00 休無休 席35席

喫茶マドラグ

［烏丸御池］

SINCE 2011

“愛情と熱量”で
喫茶文化の継承を後押し。

名店メニューも看板も、
守られる当時の輝き。

惜しくも閉店してしまう店もあるが、
京都の有名喫茶店にはその文化を守る
「後継者」が現れているケースもある。

photo : Yoshiko Watanabe　text : Atsuko Suzuki

〈コロナ〉直伝の玉子サンド800円

MENU

懐かしの喫茶メニューを
現代風にアップデート。

1.年々増量傾向のフード類は、「4人で3〜4品も頼めばおなかぱんぱん」なボリューム。ケチャップ味とカレー味の2種類がある鉄板ナポリタン910円。**2.**クリームソーダ（赤・緑）各550円。

うけついだものたち。

POSTER

店の変遷を見守ってきた
50年前のポスター。

3.本と映画が好きだった初代店主で故人の山崎奈津美さんが選んだモノが〈マドラグ〉の個性を形づくる。**4.**煙草のヤニ色に変色した外国文芸誌のポスターは、〈セブン〉の創業間もなくお客さんが持ち込んだもの。

TABLEWARE

在りし日々を偲ばせる
使い込まれた品々。

シュガーポットやミルクピッチャー、トレーなど、ステンレス製品の多くは廃業した純喫茶のお下がり。2006年閉店の名曲喫茶〈みゅーず〉から譲り受けたカトラリーやグラス、〈セブン〉の什器も現役だ。

困難を伴う喫茶文化の継承を自身の経験からサポート。

山崎三四郎裕宗さんが1963年創業の喫茶店〈セブン〉を引き継ぎ、〈喫茶マドラグ〉をオープンして早10年余。圧倒的なクオリティで洋食店〈コロナ〉の玉子サンドを復刻し、その後も京都の喫茶シーンを牽引する存在として、勢いは増すばかり。

そんな山崎さんが相次ぐ名喫茶の閉店を憂い、もどかしい思いで立ち上げたのが「京都喫茶文化遺産チーム」だ。店主の高齢化や後継者問題など、さまざまな困難を抱える喫茶店をサポートし、若い担い手へと繋げる活動を行っている。

しかし継承には課題も多い。「一番のハードルは常連さんの記憶。乗り越えるには相当な愛情と熱量が必要」だと釘を刺す。実際に〝美化された味の記憶〟と戦ってきた彼だから言える言葉だろう。「ただでさえ重い荷物。愛情がなければ背負えない」。だからこそ、それを背負う覚悟のある人を応援したいのだと。

2021年、チームがサポートする〈珈琲 陣〉が〈INADA COFFEE〉へと引き継がれた。約50年続いた喫茶店を「愛情と熱量」がどのように導くのか。ぜひその目で確かめてほしい。

昭和の純喫茶にカフェの要素をほどよくプラスした店。継承喫茶が注目されるきっかけとなった。2021年3月には須磨店がオープン。京都府京都市中京区押小路通西洞院東入ル北側 ☎075-744-0067 11:30〜売り切れ次第終了（ランチ15：00LO） 日休 18席

長く守り抜かれた老舗の名物メニュー。

常連さんから観光客まで、誰が行っても安心する老舗喫茶。名店を代表する、変わらぬ味の数々をご紹介しよう。

photo : Haruka Kuwana　text : Aya Honjo

本店からすぐの三条支店にも歴史あり。

本店から徒歩1分の場所に位置する三条支店は1970年開店。奥の円形カウンターに文化人や俳優たちが集った。かつては同じフロアに焙煎機を設置していたが、焙煎所を別に構えるにあたり、通りに面したスペースにテーブル席を増設。テーブルや椅子は本店と共通。

美しい庭を眺める開放的なテラス席。

本店の軒先には、中庭に面したテラス席が6卓。店内とはがらりと雰囲気が異なる、爽やかなギンガムチェックのクロスが印象的。四季折々の表情をみせる植栽と噴水の和洋折衷な調和も目に楽しい。気候のいいこれからの季節、空きがあればぜひ。喫煙も可能。

イノダコーヒ本店

［ 堺町三条 ］

SINCE 1940

知るほど好きになる、京都喫茶のシンボル。

2020年、創業80周年を迎えた〈イノダコーヒ〉。「京都の朝はイノダコーヒの香りから」というフレーズの通り、京都を代表する喫茶店と誰もが認める存在だろう。

京都市内に6店舗ある中でも、堺町通に佇む本店の風格は圧巻。火災を経て再建され、2000年にリニューアルオープンした。町家風の外観ながら、店内はエレガントでモダンな趣。白いテーブルと椅子は、創業当時から使われていたデザインを復刻・継承したもの。ブラウンが基調の空間に柔らかい印象をもたらす。本館のほか別館、メモリアル館の3つの棟からなるのも本店の特徴だ。

メニューの味わいにも定評がある。イノダの顔ともいえるブレンドコーヒー「アラビアの真珠」は、あらかじめミルクと砂糖を加えて提供されるのが基本。「コーヒーが冷めてしまうと混ざりにくいから」という優しさから生まれたスタイルだ。モー

歴史に磨かれたメニューたち。

本店📍京都府京都市中京区堺町通三条下ル道祐町140　☎075-221-0507　🕓7：30〜17：00　🏠無休　⊟211席　✏喫煙可／三条支店📍京都府京都市中京区三条通堺町東入ル桝屋町69　☎075-223-0171　🕓10：00〜18：00　🏠無休　⊟58席／四条支店B2📍京都府京都市下京区四条通東洞院東入ル立売西町66 B2　☎075-211-7738　🕓10：30〜18：30　🏠元日のみ休業　⊟100席

四条支店B2限定
洋食メニュー

海老クリームコロッケセット

四条支店B2では、フライやハンバーグなど洋食メニューが充実。上品な風味のクリームコロッケはスープ、サラダ、ライスかパン、ドリンク付きで1,980円。

フレンチトースト

厚切りの食パンを卵液にくぐらせ、油でサッと揚げて。仕上げにたっぷりまぶした砂糖のジャリッとした食感と、素朴な甘みが懐かしい。650円。

テイクアウトもあります

本店など5店舗でテイクアウトもOK。電話予約すれば待ち時間なしで受け取ることができる。紙カップのスリーブにも伝統のロゴが。アラビアの真珠635円など。

クリームソーダ

メロンソーダに浮かべたのは、バニラならぬレモンアイス。リッチな甘みのソーダに清々しいレモンの香りが溶け合って、スッと汗が引くような味わい。750円。

コーヒーフロート

専用のブレンドで、重厚なコクと苦みに仕上げたアイスコーヒーに、オリジナルのレモンアイスを浮かべた夏の定番。生クリームも加えてまろやかに。750円。

アラビアの真珠

イノダのホットコーヒーの代名詞。モカをベースに香りとコク、酸味のバランスを追求してブレンドし、深煎りに。ブラックや砂糖少なめ、抜きにも対応。650円。

マッシュルームスープ

ほっこりと温まるミルキーで風味豊かなスープは、耳付きの小ぶりな器も愛らしい。サンドイッチなどと組み合わせて味わえば、レストランのコース気分。650円。

ボルセナ

濃厚なホワイトソースがむちむち太麺に絡む、イノダ名物のスパゲティ。クリーミーな中に、ベーコンの塩気と玉ねぎの甘みがクセになる。食べ応えも◎。980円。

ニングやサンドイッチなどに使われる上質なボンレスハムは、茅ヶ崎の〈ハム工房ジロー〉に特注。クラシカルで優美な器使いも魅力のひとつで、スパゲティはシルバーの蓋つき食器で供される。芸術家でもある創業者・猪田七郎の美学が、随所にちりばめられているのだ。

店内にBGMはなく、カップを上げ下げする音やゲストのおしゃべりが自然なざわめきとなり、ここにしかない空気感が生まれる。毎日のように通う地元の常連も、初めて訪れる旅行客も、分け隔てなく包み込んでくれる〈イノダコーヒ〉。京都で生まれ、全国のファンに育てられながら、これからも歴史を重ねていく。

キリッとりりしいスタッフの制服。

白シャツに蝶ネクタイを基本に、女性はベストにタイトスカート、男性は白いジャケットでほどよいフォーマル感。店長は黒いジャケットを着用。

引き継がれる「京都喫茶」のスピリット。

新世代と名店のある京都へ。喫茶店巡りも京都の楽しみの一つ。
創業80年以上から若い世代が喫茶店を継承した店まで。
街を歩いて疲れた時には名喫茶へ。京都はそんな場所なのだ。

photo : Yoshiko Watanabe(P.56), Haruka Kuwana
illustration : Junichi Koka　text : Mako Yamato, Atsuko Suzuki(P.57)

1. 赤いベスパが営業の目印。築200年を超える町家は、陶芸家だった市川さんの祖父の陶工房をリノベーションしたもの。 2. コーヒーは店内で焙煎した豆で淹れ、清水焼のカップでサーブされる。3. 旬の果物のおいしさを味わってほしいと作られた、季節のフルーツサンド各1,130円。注文ごとに泡立てる生クリームが優しい。

市川屋珈琲

［東山］

SINCE 2015

老舗に学んだ心意気が作る未来へ受け継がれる名店。

店を構えて2022年で8年目。老舗喫茶が多い京都にあって新しい一軒ではあるものの、雰囲気のよさは老舗のそれを思わせる。町家改装の贅沢な空間。深めの自家焙煎コーヒー。上質な器。サンドイッチの味わい。近すぎず離れすぎずの接客。どれをとっても加減よく、今ではすっかり名店の仲間入りを果たしている。

店主の市川陽介さんは学生時代から友人にコーヒーを振るまうのが好きだったという。「気分よく帰ってもらえたら、というのは今も同じ」。将来の開業を思い描き、修業先に選んだのは〈イノダコーヒ〉。「手入れの行き届いた佇まいでお客様を迎えることも、学んだ大切なことのひとつ」と振り返る。老舗ゆえにマニュアルはなく、見て覚え、考えたことが自店に生かされている。市川さん自身は4着同じものを用意したシャツで控えめにといった具合に、微に入り細をうがつ。心意気が作り出す居心地が、人々を魅了するのだ。

自家焙煎コーヒーはブレンド3種類。京都府京都市東山区渋谷通東大路西入ル鐘鋳町396-2
075-748-1354　11：00（土日祝9：00）〜17：00　火、第2・4水休　25席

コーヒーパーチ

Coffee Perch

☎075-417-0175｜西陣

ホッと一息つきたい時に
自然と足が向く場所。

喫茶店で過ごす時間を大切にしてきた水口知恵さんが夫の辰紀さんとオープン。店名は「ふと足を向けたくなる止まり木みたいな場所に」の思いから。人気のあんバタートーストや〈カフェ回廊〉のジャムトースト、新たに始めたパフェやピラフなどメニューの布陣も強力。ジャムトースト350円（提供11時～）は今は無き名店への愛を込めたオマージュ。📍京都府京都市上京区智恵光院前之町230　🕓9：00～19：00（フード18：00、ドリンク18：30LO）　休金休、不定休あり　席20席

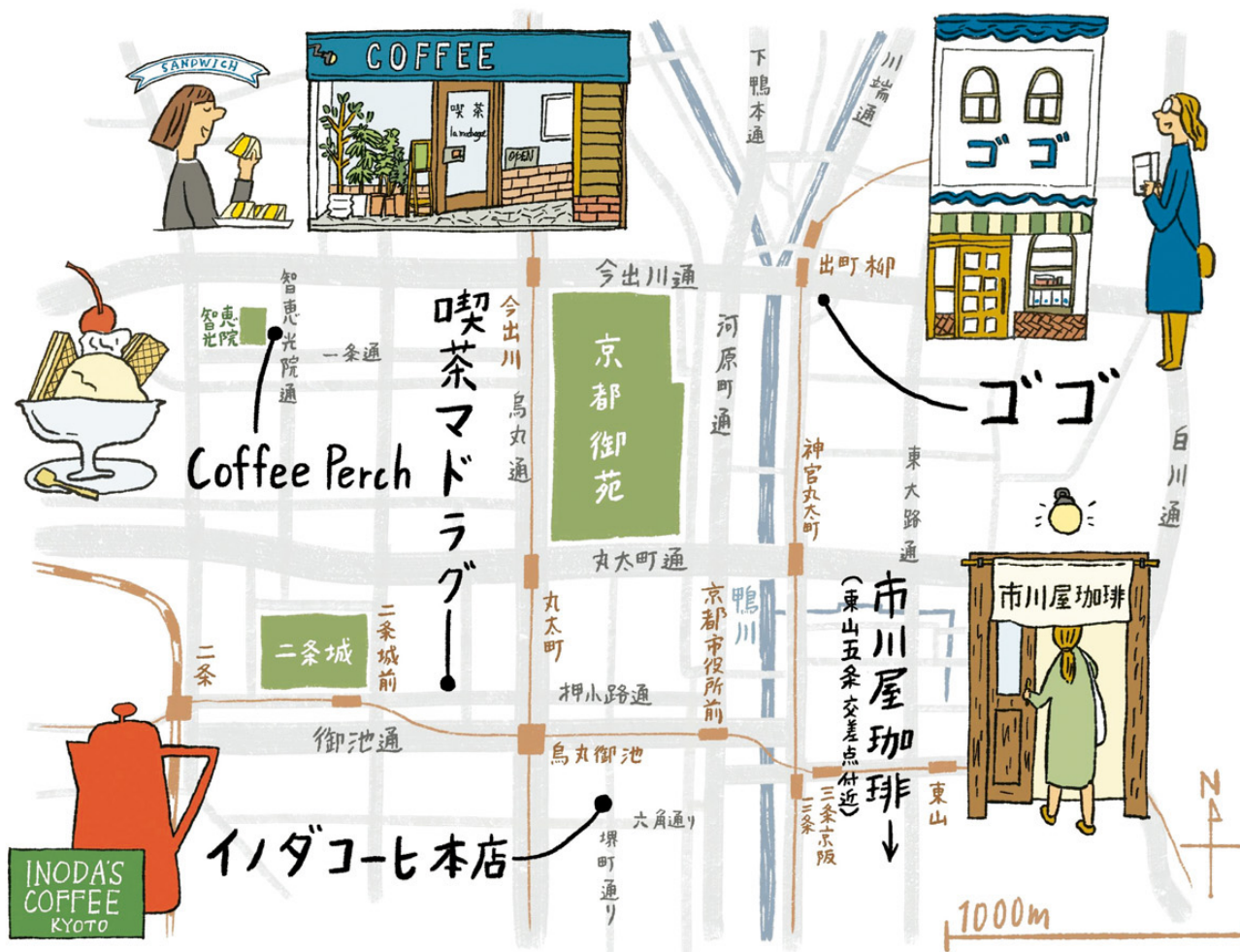
ゴゴ

☎075-771-6527｜出町柳

先代から引き継いだ店を
“過去の思い出”にしない。

出町柳駅を利用する通勤客のために、1963年の創業時からモーニングを提供している。初代マスターの河瀬馨さん亡き後は、義理の娘さんが「ここにずっとあること」を目標に、遺された店を守っている。店先の小さな焙煎機で少量ずつ豆を焼き、サイフォンで抽出する香り高いコーヒーは、皆の記憶にある「先代の味」だ。パンの仕入れ先、カットの仕方、具の味付け。何ひとつ変えていないミックスサンド650円、クリームソーダ600円。📍京都府京都市左京区田中下柳町8-76　🕓8：30～17：00　休日祝休　席16席

Kyoto Map

illustration : Junichi Koka
photo & text : Aya Nihei

好きなのは、京都らしさ。

ブルックリンから京都へ、
新生活のあれこれ探し。

2021年、NYから京都へ移住した仁平綾さん。今は小商いが魅力の京都を満喫している日々で、行きつけとなったお店について語っていただきました。

京都とブルックリンは、たぶんちょっと似ている。

2021年の春まで、9年間暮らしたニューヨークのブルックリン。コンクリートジャングル、なんて歌われるマンハッタンとは対照的に、低層の住宅が並び、空が広い。人々が生活を営む街は、いきいきとしたカオスだけれど、親しみやすく、安心感があった。住宅の1階では、ベーカリー、バー、本屋さん、ヴィンテージショップなんかが、ふいに営業しているから、ストリートを歩けば「あ、こんなところに」という発見が、いつもあるのだ。

高層ビルのない京都の街から見上

誠光社

☎075-708-8340｜俵屋町

本と出会いに行く、堀部さんに会いに行く。

ベストセラーとか売れ筋とか、そういう視点で本を選ぶのではなく、もっと直感的に本と出会う、そんな右脳系本屋さん。新刊、古書、ジンまでが並ぶ、店主・堀部篤史さんの選書が冴える本棚は、鈍った感性のチャージにも効き目あり。ちなみに堀部さんは恐ろしいほど博識。怖がらずに話しかけたもん勝ち。
京都府京都市上京区中町通丸太町上ル俵屋町437　10：00〜20：00　無休

平安蚤の市

☎070-1745-1503｜岡崎

新生活に迎えたい古い生活道具をハント。

フリーマーケットが好きでたまらない私が、毎月指折り楽しみにしている蚤の市。京都のほか、各地からの出店者が、骨董や古道具をそれぞれ我流スタイルで陳列し販売。ビビッドな黄色い珉平焼（みんぺいやき）の皿、スチール製の古い引き出しなどを、いそいそと購入。岡崎公園にて、毎月ほぼ10日に開催。
京都府京都市左京区岡崎最勝寺町　9：00〜16：00

蔵元中野商店 中野酢

☎075-205-5335｜北大路駅

調味料はローカルなものを。旨みたっぷりの黒酢。

街歩きの途中で偶然見つけた、酢の蔵元直営のショップ。伝統的な木桶仕込み、数カ月にわたる静置発酵で造られるお酢を味見させてもらったら、ふくよかな味わいに目を見開いた。愛用している黒酢（黒酒酢・900㎖ 4,104円）は、クセがなく旨みたっぷり。餃子、サラダ、卵かけご飯に、食卓で大活躍中。
京都府京都市北区大宮北椿原町42　10：00（土日12：00）〜17：00　水休

仔鹿

☎090-6798-1427｜三条

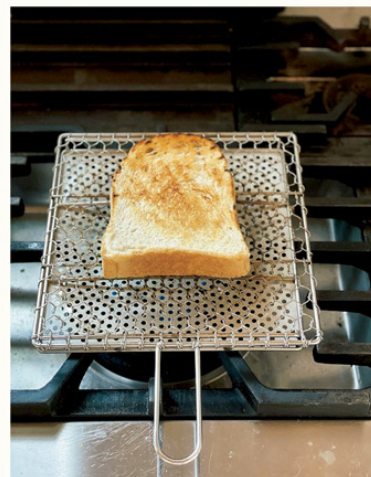
風呂あがりにガブッと、そんな家飲みワインがずらり。

路地奥にある酒店に並ぶのは、気取らず、家でぐびぐび飲めるワイン。ワインの輸入会社で働き「（ワインの）量はかなり飲んでます」と話す店主の室原卓弥さんは、信頼のおける味覚の持ち主。ポルトガルやイタリアの協同組合で造られているワインを購入したけれど（1本2,000円未満と手頃！）、ぺろり完飲だった。
京都府京都市左京区大菊町134-7　13：00〜22：00（現在、13：00〜21：00の時短営業中）　火休

高台寺一念坂 金網つじ

☎075-551-5500｜高台寺

NYではよくベーグルを、京都では食パンを焼いている。

毎日おいしいものを食べることに心血を注ぐ私の、自分を褒めてあげたい買い物が、こちら。セラミック付き焼き網（大・13,200円）。とうもろこし、そら豆、餅、パンまで。ガスコンロの上にのせて焼くだけで、わあ不思議、どんな食材も普段の3割、いや5割増しぐらいの味わいに。手編みの網の美しい佇まいもいい。
京都府京都市東山区高台寺南門通下河原東入ル桝屋町362　10：00〜18：00　水休

げる空もまた、広い。街を歩くと、京町家の1階や、路地の奥のほうから、個人商店が控えめに顔をのぞかせる。「あ、こんなところに」の連発。スモールビジネスが、そこらじゅうにごろごろ。ときにはキャラが強めの店主に遭遇したりもして。自由な、ブルックリンの空気を、京都のあちこちで感じるのだった。

古いものを慈しむ。その感性も、ニューヨークと京都に共通している。建物はもちろん、家具も洋服もレコードも、誰かのおさがりに味わいや美しさを嗅ぎとる。それがクール。だから、古いものがそこかしこ、すぐ手に届く京都は、うれしい。カフェやショップを訪ねれば、半端ない築年数の改装物件ばかりで、しびれっぱなし。前のめりで蚤の市に出かけては、古い道具をせっせと漁り、街中に点在するアンティークショップでは、鼻息荒く器選び。そうそう、立ち飲み居酒屋で、古い伊万里焼の取り皿がテーブルに運ばれて、思わず小躍り。なんてこともあった。

そんなわけで、私の京都暮らしは、街に人に物に、全方位からインスパイアされまくり。いまのところ、ほとんど毎日、おもしろい。

Navigator

エッセイスト

仁平 綾

にへい・あや／ニューヨーク・ブルックリンから京都へ移住。著書に『ニューヨーク おいしいものだけ！』（筑摩書房）、『ニューヨークでしたい100のこと』（自由国民社）など。2022年7月にエッセイ本を出版予定。

WIFE&
HUSBAND
大宮通り
賀茂街道
北大路
中野酢
誠光社
平安蚤の市
（岡崎公園）
烏丸通り
河原町通り
京都御苑
神宮丸太町
丸太町 通り
Pro Antiques 古夢
二条城
京都市役所前
三条
御池通り
三条通り
烏丸御池
仔鹿
三条京阪
八坂神社
ギャラリー遊形
川端通り
東大路通り
高台寺一念坂
金網つじ
京都タワー
清水五条
京都
俵屋旅館
N
1500m

ワイフアンドハズバンド

WIFE&HUSBAND

☎075-201-7324｜北大路

京都の朝に欠かせない、自家焙煎のコーヒー豆。

毎朝コーヒーを淹れる夫が、リピート買いしている〈ワイフ＆ハズバンド〉のコーヒー豆、ブレンドDaughter（200g箱入り1,650円）。カフェインが体質的に合わない私も、この店のカフェインレスブレンドMotherなら、するりと飲めて感激。しかも普通のコーヒーに引けを取らない深遠なおいしさ。ああ、口福。

京都府京都市北区小山下内河原町106-6　10：00〜17：00（16：30LO、ピクニック15：00LO）　不定休

プロアンティークスコム

Pro Antiques 古夢

☎075-254-7536｜烏丸御池

クセのある絵柄の古い器にイマジネーションが暴走する。

どこかまぬけな鶴、波間に浮かぶクジラ、ファンキーで意地悪そうな老夫婦…。クセのある絵柄に惹かれ、古い器を爆買い（実際はクジラではなく牡丹だし、鶴も老夫婦も伝統的な柄。詳しいスタッフが丁寧に教えてくれます）。あえて洋のスイーツや、ワインのつまみを盛って、和食器の懐の深さにほれぼれしている。

京都府京都市中京区三条通高倉上ル東片町616 コムハウス01/02　12：00〜20：00　無休

ギャラリー遊形

☎075-257-6880｜市役所周辺

目を閉じれば森や神社…香りが情景を誘う石けん。

京都〈俵屋旅館〉のオリジナル石けん（6個入り1,430円）は、もう10年以上愛用している我が家の定番。ローズやサンダルウッド、ジャスミンなど、200種以上の香りがブレンドされているためか、使うたびにNYでは郊外の森や植物園が、京都では静謐な神社仏閣や庭が連想され、旅しているようなバスタイムが叶う。

京都府京都市中京区姉小路通麩屋町東入ル　10：00〜18：00　不定休

京都らしさ。9

お寺と苔

春の桜から紅葉の間、社寺は豊かな緑に覆われる。中でも訪れる人が増えているのが苔の庭。寺の庭をデザインした重森三玲はその代表格として知られる。特に雨の日なら、静けさの中に際立つ美しさの苔の庭へ。独特の美しさの生活があるはずだ。

古人から受け継がれた自然の芸術。

心洗われる注目の苔を訪ねよう。

昔から青々としたみずみずしい苔を眺め、人は癒された。
苔の生息にぴったりな条件がそろっているのが京都。
今度の旅は心静かな散策を試してみませんか？

photo : Norio Kidera (P.60~61, 63), Yoshiki Okamoto (P.62~63), Yoshiko Watanabe (P.62~63)　text : Ai Kiyabu

東福寺

☎075-561-0087｜東福寺

昭和の作庭家・重森三玲の代表作、小市松模様の北庭がある。奥に行くにつれて模様が消えていくボカシがかかったデザインは今見ても新鮮。京都府京都市東山区本町15-778 拝観時間9：00～16：30閉門（11月～12月第1日曜は8：30受付開始、12月第1日曜～3月末は16：00閉門。最終受付は閉門30分前）無休　境内拝観無料（通天橋・開山堂セットで1,000円、本坊庭園500円）

だいとくじたっちゅう りょうげんいん
大徳寺塔頭 龍源院

☎075-491-7635｜大徳寺

それぞれ違った趣がある
三つの枯山水。

大徳寺塔頭の龍源院には、小さな坪庭「東滴壺（とうてきこ）」と、見る位置によって印象が変わる「一枝坦（いっしだん）」、禅寺には希少な苔で覆われた枯山水「龍吟庭」がある。「3つある枯山水のうち、室町期の庭だけ苔に覆われているのが興味深い」。
京都府京都市北区紫野大徳寺町82-1
拝観時間9：00～16：20最終受付　無休
拝観料350円

「ことのほか珍しいのは、
苔に覆われた枯山水。」

苔が美しく輝く 雨あがり、京都の庭。

国歌「君が代」にも登場し、日本独特の美意識を象徴する苔。京都の庭といえば、もこもこと苔が生い茂る様子をイメージする人は多いのではないだろうか。実は京都は、苔が生息するのに適した条件がそろっている。「風通しがよく水はけのよい地面、そしてまとわりつくような湿気。これが、杉苔にとって非常に都合がいい気候なのです」と庭園研究家の重森千青さん。千青さんの祖父にあたる重森三玲は、苔を用いて市松模様を表現した東福寺の本坊庭園（P.60）の作庭家として有名だ。

「市松模様に用いられている杉苔は、作庭家にとって扱いやすい苔。芝生のように切り張りして思い描くデザインが実現できます」。逆に、「勝手に根付いて広がっていく」というの

とうふくじたっちゅう こうみょういん
東福寺塔頭 光明院

☎075-561-7317｜東福寺

東福寺とセットで訪れたい
重森三玲の知られざる初期作。

東福寺のすぐ近くにあるにもかかわらず、あまり知られていない穴場スポット。重森三玲が東福寺本坊庭園と同時期に作庭した初期作の「波心庭」がある。白砂と苔が有機的な曲線を描く中に、いくつもの立石が立てられたデザインだ。京都府京都市東山区本町15-809　拝観時間7：00頃～日没（季節により変動あり）　無休　志納金300円程度

「直線と曲線が
おりなすモダンな美しさ。」

山々を背景に
青々と苔が茂る。

京都には苔の美しさで有名な庭がたくさんある。
作庭家であり、庭園研究家でもある重森千青さんに
京都の苔庭の楽しみ方を教えてもらいました。

も苔の魅力だという。「大原の三千院のような古寺では、さまざまな種類の苔が入り交じりグラデーションを描いている様子が楽しめます。長い年月をかけて育ってきた苔は、作庭家の意図を超えた美しさです」

ちなみに、苔を最も美しい状態で見るためには、雨の日が一番だそう。「苔は葉の表面から水分が蒸発するのを防ぐために、晴れている時は閉じた茶色い状態になってしまう。雨が降ってきたら、一斉に苔が開いて緑色になる、劇的な情景を見ることができますよ」

Navigator

重森千青

しげもり・ちさを／重森庭園設計研究室代表。祖父・重森三玲、父・完途に続き、三代にわたり作庭家・庭園研究家として活動する。『日本の10大庭園』（祥伝社新書）、『京の庭』（ウェッジ）ほか著書多数。

南禅寺

☎075-771-0365｜南禅寺

マイナスイオンたっぷりの
南禅院の池庭を回遊。

小堀遠州による方丈の枯山水庭園「虎の子渡し」が有名だが、苔が綺麗なのは鎌倉時代の古い庭園の遺構が残る南禅院。「琵琶湖疏水を用いた滝と池があり、水分が豊富なので苔も生き生きとしている」。京都府京都市左京区南禅寺福地町　拝観時間8：40〜17：00閉門（12〜2月は16：30閉門、最終受付は閉門20分前）　無休　境内拝観無料（方丈庭園・三門各600円、南禅院400円）

杉村孝 作

三千院

☎075-744-2531｜大原

山間に隠れた古寺の
歴史を感じる苔の層。

大原に佇む古刹。長い年月をかけて苔むした境内は、どこを切り取っても蒼々としている。「単一品種ではなく、複数の品種の苔が生息しているからこそ迫力がある庭に。特に往生極楽院周りの苔がモコモコとしていて綺麗」。京都府京都市左京区大原来迎院町540　拝観時間9：00〜17：00最終受付（11月は8：30受付開始、12〜2月は16：30最終受付）　無休　拝観料700円

苔むした愛嬌ある
お地蔵さんを見つける。

京都らしさ。10

食堂

気取らない“食堂”のような雰囲気のなか、店主のセンスが光る料理を堪能すれば旅の楽しさもひとしお。ひとりでもふらりと行けてお腹も心も満たされる。何度でも足を運びたくなる、フレンドリーで素敵なお店が多いのも京都です。

夜ごはんの新ルールは、アラカルト&快適空間。

ワインバーに和食、イタリアン、魅力的なお店がひしめく。好きなものを好きなだけ、カジュアルに楽しめる4店で、地元の人の気分で、心地いい夜を過ごしましょう。

photo : Yoshiki Okamoto text : Aya Honjo

あれこれ予定を入れがちな旅先でありがたいのは、〝アラカルトでサクッと〟と〝きちんとおいしく〟を兼ね備えたお店。「密」になりにくい、開放感のある空間だとより安心だ。カウンター席やテラス席を選んだり、大テーブルに横並びに座れば、さらにリラックスできそう。

〈くまのワインハウス〉は、ワインバーとビストロのいいとこどりという感じのバランスが絶妙。街中から少し離れていながら、ここ目当てで足を延ばすお客が絶えない人気ぶりだ。そして、京都に来たら和食のお店に行きたい、でもコースはちょっと…と迷っているならぜひ〈うり〉へ。肩肘張らないけど端正な料理、秘密めいたロケーションは、次の京都旅できっと誰かに教えたくなる。

昼下がりや夕方からオープンしているお店も多いので、いつもの夕食より少し早い時間に入店するのもおすすめ。ほかのお客さんの姿も比較的少なく、のんびりとくつろいで過ごせる。京都ごはんの力強い味方を知っておけば、より充実した旅を楽しめそう。

2019年にオープンし、たちまち評判を呼んだ〈くまのワインハウス〉。磨き抜かれた鍋やレシピのメモ書き、お茶目なタイマーなど、オープンキッチンの何気ない眺めが店の空気感をつくる。

くまのワインハウス

☎075-285-1001｜東山丸太町

作り手の愛情あふれる
ナチュラルな料理とワイン。

軽く一品からしっかり食事まで、使い勝手のいいワインバー。オーガニック野菜たっぷりの料理と、じゅわっと沁みるようなおいしさのナチュラルワインは最高の相性。店前のテラスも気持ちいい。グラスワイン1,000円、ボトルは6,000円台が中心。📍京都府京都市左京区川端丸太町東入ル東丸太町41-7 🕓16：00～24：00LO 🏠日月休 🪑18席

1.店主・長谷川琢馬さんの温かなサービスにも定評あり。以前は古本屋だった店舗は、壁の本棚を生かしたワインのディスプレイが素敵。**2.**噛み締めるほどに赤身ならではの旨みが広がる、「京たんくろ和牛ランプのロースト」100g 2,600円（写真は150g）。

うり

☎075-344-7899｜綾小路御幸町

繊細な和食を単品で楽しむ
路地奥の密かな幸せ。

街中ながら、静かな路地奥という隠れ家的なロケーションに佇む。価格は居酒屋のカジュアルさで、上質な仕立ての料理は割烹クラスとあって、毎週のように訪れる常連客も多い。時季ごとに細やかに変わるお品書きのほか、一年中提供するあっさり京風のおでんも美味。📍京都府京都市下京区足袋屋町317-15 🕓17：00～23：00 🏠月休 🪑16席

1.一軒家を改装した清潔感ある店内。店主・上門邦彦さんの優しい人柄にほっとくつろげる。2階もあり。**2.**表情豊かな器使いも目に楽しい。「お造り三種盛り」1,500円～、「鴨ロース」1,200円、「冷やし茄子」400円。レモンチューハイ550円。純米酒もおすすめ。

ラクイイッカイ

☎075-606-5112｜四条室町

懐かしくて新しい！
ボーダーレスな揚げ出し。

2020年6月にオープンしたこちらのコンセプトは「お出汁とワイン」。看板メニューの揚げ出しは、豆腐やナスなど食材に加え、組み合わせる出汁も基本のお出汁やトンコツなどから選べるスタイルが楽しい。一杯目には、〈丹波ワイン〉の生ワインをぜひ。📍京都府京都市下京区白楽天町502 🕓18：00～24：00 🏠日休、ほか不定休 🪑14席

1.横並びで座れる大テーブル。不思議な店名は、店主のフルネーム（羅久井一介さん）そのまま。**2.**「ハモ×基本のお出汁の揚げ出し」980円（右）。鰹節はテーブルで削って添えてくれる。カラフルな野菜の断面が美しい、「お出汁とお野菜のテリーヌ」980円など小皿料理も豊富。

オアジ

☎075-205-2598｜西陣

地野菜をふんだんに使った
みずみずしいイタリアン。

NYでの勤務経験を持つシェフの吉田香織さんが手がけるのは、洛北・大原の野菜を軸にしたイタリアン。素材合わせにセンスが光る料理の数々は、軽やかでいて深みのある風味。📍京都府京都市上京区大宮通寺之内上ル前之町443 🕓12：00～14：00LO、17：30～20：30LO、土日のみ朝営業あり（土9：00～11：00LO、日10：00～11：30LO） 🏠月火休 🪑23席

1.アイアンと木をベースにしたモダンな空間。奥には緑豊かなテラスもあり、風通し抜群。**2.**「アジの炙りと焼きナス、伏見唐辛子のスパゲッティ」1,650円。レアなアジの旨みと焼きナスのスモーキーな香りが印象的。「ビーツのカルパッチョ」750円など野菜の前菜も充実。

上等なだしや素材をふんだんに、町食堂の底力。

せっかくだから食事なら、その土地ならではの所で。しっかりひいただしや充実した昼定食からエスニックまで、町の食堂には驚く世界がある。

photo : Norio Kidera(P.66), Noriko Yoshimura
text : Atsuko Suzuki

西陣ゑびや

☎075-441-8737｜西陣

心づくしの丁寧な仕事で西陣の胃袋を満たす蕎麦店。

界隈の人々が足繁く通い、出前の電話もひっきりなし。いわゆる「蕎麦屋」の定番は何でもあるが、ボリュームたっぷりの定食類も見逃せない。バランスのとれた副菜、毎朝届くぴかぴかのまぐろ、こだわりの自家製麺…実直な仕事は「お客さんを裏切られへん」との思いから。📍京都府京都市上京区大宮通五辻上ル 🕓11：00〜16：00 休水休 24席

1.織物の町・西陣で長年愛される名店。2.定食は10種類。平日限定の日替わり850円も人気。3.夫亡き後、家族とともに店を守る御年80歳の真田すみ子さん。4.迷った時は「そば定食」、これで950円。

普段着の食事処で出合う京都人のリアルなごちそう。

旬を映した端正な京料理は、京都旅行の大きな楽しみ。とはいえ、みっちり詰まった旅程の中で、おなかにたまる豪華な食事はそうそう何度も食べられない。そんなジレンマを解決してくれるのが、京都人が日常的に使う食堂だ。

そもそも京都はおだしがおいしい。町の気軽なうどん屋さんですら、毎朝、気合いの入っただしをひく。ならば、そんな「京都人の普段のごはん」を利用しない手はない。

繁華街、ビジネス街、商店街、市場に住宅地……エリアのカラーによって、にぎわう店の様子も違ってくる。例えば職人の町・西陣では〝うまい・安い・早い〟がそろう〈西陣ゑびや〉を推す人が多い。出前も請け負うため、最近は近隣の宿泊施設からの注文も増えている。

近くに病院や学校がある〈キッチンくじら〉は、冷めてもおいしいお弁当や朝食にも対応する。岡崎散策の前に、おばんざいを盛り合わせた和定食を食べに来る人の姿も。

また、海外から多くの学生や研究者を受け入れている京都では、各国料理店のバリエーションもあなどれない。中国やインドは言うに及ばず、スロベニアやラオスといったマイナー料理、最近ではレバノン料理の〈汽〉が話題をさらうなど、おすすめを挙げればキリがない。

「ハレ」ばかり追いかけていた旅先で、地元の人に交じって「ケ」を楽しむ。次回の京都では、そんな時間を作ってみてはどうだろう。

ご飯が進む絶妙な味付けのおばんざいがずらり。バリエーション豊富な主菜は各種SNSで当日朝に告知。店名で検索を。

キッチンくじら

☎075-746-5313｜岡崎

メニューは日替わり1種類。座れば出てくるお手軽定食。

工夫を凝らしたメイン、最低4～5種のおばんざい、ガス釜で炊いたコシヒカリにかす汁まで付く日替わり850円はお弁当にして持ち帰ることもできる（680円）。朝食は驚きの500円。京都府京都市左京区聖護院山王町43-20 8：00～14：00（朝食～11：00）、17：30～19：00（持ち帰りのみ） 日休 14席

絶妙な加減に下味をつけたからあげ、豚しょうが焼き、牛肉バラ焼きの各定食は一律900円、お弁当700円。

食堂マルシン

☎075-761-7239｜岡崎

味、量、価格、すべて良し。昼も夜も訪れたい令和の食堂。

500円以下の手頃な惣菜を数多くそろえ、夜は酒場としても盛り上がるザ・食堂。昼夜共通の定食は3種類。ご飯泥棒な肉のおかず、野菜がたっぷり採れる日替わりの小鉢、つやつやの丹後産コシヒカリという理想的なお膳だ。京都府京都市左京区聖護院山王町11-1 11：30～14：00LO、18：00～20：30LO 日祝休 12席

湯葉、豆腐、地の野菜に〈一保堂〉の京番茶…。京都の食材を使った食べ応えのある湯葉丼ランチセット1,800円。

菜食hale（さいしょくハレ）

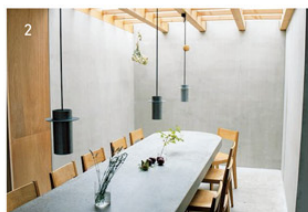
☎075-231-2516｜錦市場

品数豊富な菜食ランチは京都人の「いつものごはん」。

見落としそうな細い路地の先に広がる、築100年超えの町家空間。お決まりの菜食昼膳には昆布だし香る湯葉あんかけ丼や昔ながらのおばんざいなど、見た目も味も京都らしいお皿が並ぶ。京都府京都市中京区錦小路通麩屋町西入ル東魚屋町198-1 12：00～14：30LO 月火水休、不定休あり 8席

いろいろな国の名物料理を巡る。

ホテル仕込みの中華から、台湾のストリートフード、はたまた日本では珍しいレバノン料理まで。クオリティの高い異国の料理をカジュアルに楽しめることも京都らしさだ。

1.チキンとファラフェルのモーニングプレートには、シェフが自ら育てた自家菜園の野菜がたっぷり。スープ付きで1,800円。2.自然光の差し込む空間の中心に、研ぎ出しのビッグテーブルを据えた。3.店は高瀬川沿いに。

レバノン料理

LEBANON

汽（き） ki:

☎075-585-4224｜清水五条

自家菜園の新鮮野菜で彩られたワンプレート。

「レバノン料理は野菜をおいしくする技術に長けている」とシェフの長野浩丈さん。ワンプレートで提供されるおかずやソースを、ピタブレッドの中に挟んで食す。食材の持ち味を生かした繊細な味わいは、日本人の舌にもフィット。京都府京都市下京区都市町149 8：00〜10：30（9：45LO）、11：00〜15：30（14：45LO） 水休 20席

1.「中華の定番をそろえるのではなく、自分がおいしいと思う料理でメニューを構成しました」と店主の田中さん。2.店名の「一盤菜」は一皿料理の意。3.蒸し鶏、海鮮、野菜など、季節替わりの冷菜盛り合わせ2,860円。

中華料理

CHINA

一盤菜（イーパンツァイ） 田中（タナカ）

☎075-708-2793｜元田中

映画のセットのような空間でホテル仕込みの広東料理を。

「ただ者ではない」感のする看板をくぐり抜け路地の奥へと進むと、独特な雰囲気満点の店へと辿り着く。店主は20年のホテル勤務で料理の腕を磨いた田中晋平さん。酒のアテにもぴったりな本格広東料理が一品から注文できる気軽さがうれしい。京都府京都市左京区田中里ノ内町26 14：00〜16：30、17：00〜20：00LO 水休、不定休あり 10席

台湾料理

TAIWAN

福丸

☎075-812-1601｜西院

**窯で焼いた現地の味を
忠実に再現した胡椒餅専門店。**

胡椒餅とはスパイスの効いた豚肉とネギをパン生地に包んで焼いた台湾のストリートフード。店主の山村優佳さんは現地で食べた味をもとに独学で作り方を学んだ。ビールのアテに、おやつに、手土産に、多様なシーンで味わいたい。京都府京都市中京区壬生仙念町31　11：30〜22：00（売り切れ次第終了）　木・第2金休、不定休あり　6席

1.独特の香ばしさを出すことにこだわり、現地と同様に窯で焼くスタイルに。2.大通りに面した小さな店。中にはイートインスペースも。3.九条ネギや国産豚を使った胡椒餅1個360円。味噌味と醤油味の2種類から選べる。

1.甘辛いオリジナルソースにカシューナッツや干しエビの香り、食感がアクセントとなったパッタイ950円、トムヤムクン1,050円。2.店内のコーナーにはお店でも使われている窯元の器などが販売されている。

タイ料理

THAILAND

コイコイ商店

☎075-744-0657｜鹿ケ谷

**スパイシーなタイ料理に
不思議となじむ日本の手仕事。**

日本全国の職人を訪ね、手仕事の魅力を紹介してきた渡部裕太さん。タイ料理店での勤務経験を生かし、ランチとアラカルトで「民藝×タイ料理」が楽しめる唯一無二の店を営んでいる。京都府京都市左京区鹿ケ谷法然院西町30　ランチ12：00〜15：00、カフェ15：00〜18：00、ディナー18：00〜21：00LO　月火休　16席

ベトナム料理

VIETNAM

120g Bánh MÌ Kyoto

120グラム バインミー キョウト

☎075-708-8085｜聖護院

**鴨川に近い立地もうれしい
有機野菜のバインミー。**

大原にある有機野菜農家と直接取引し、野菜たっぷりのバインミーを提供。約8種類の個性あふれる野菜たちが、手作りのハム、豚レバーのパテとともに形成する五味のハーモニーは絶妙。すぐきや柴漬けといった京都らしいフレーバーも。京都府京都市左京区聖護院東寺領町6-2　11：00〜売り切れ次第終了　木休（祝は営業）、不定休あり　7席

1.海外で食べ歩きする趣味が高じて店をオープン。店主の浦智洋さん。2.鴨川や岡崎公園に近い立地で、テイクアウトにも最適。3.京都の乳酸発酵すぐきバインミー。季節の野菜で作るスープとセットで1,150円。

グルメライターが記したガイド、街の景色を切り取った青春小説、哲学者の随筆まで、京都の食に関する本は数知れず。料理だけでなく、その周りの風景まで愛する言葉が並んでいる。カバンに忍ばせて、行きの車内でじっくり読み込んで、京都を旅しよう。

21冊の本が教えてくれた京都のグルメ。

本の中の京都。

photo : Natsumi Kakuto, Noriko Yoshimura, Yoshiko Watanabe
text : Kahoko Nishimura, Mako Yamato, Atsuko Suzuki

「京都ごはん日記」を書き続けている作家いしいしんじさんの好きな店とは?

京都に暮らし始めて10年以上が経った作家のいしいしんじさん。
人生に欠かせない店、何度も足を運びたくなる店を教えてもらいました。

photo : Yoshiko Watanabe　text : Mako Yamato

1

DATA　和洋中からエスニックまでオリジナリティある料理がそろい、遠方からのファンも多い。ランチが人気。
京都府京都市左京区北白川瀬の内町27-6　☎075-701-5413　11:30〜14:00、17:30〜24:00　休木、日祝の昼休　33席

僕の「おへそ」〈おおきに屋〉

4

3

2

1.琵琶湖の鮎は成長してもこのサイズ。こあゆ塩焼400円、もずくジュレ300円。2.店主の望月正樹さん。3.お品書きの字から漂う、おいしそうな気配。4.子供が拗ねちゃうから今日は内緒でといしいさん。

料理だけでない懐の深さが京都の店へ足を運ばせる。

2009年2月18日。いしいしんじさんが妻の園子さんと一緒に、松本から京都へ引っ越したその日から始まる「京都ごはん日記」。食べたものはもちろん、日々の暮らしがリズミカルな文章で書かれた日記は、いしいさんの身体を通り抜けて出てきた、けっして真似できない京都ガイドでもある。「ごはん日記は2001年から始まって今も続けてます。そもそも最初はまったく食べることに興味がなくて、コロッケパン、冷麺、冷麺、パンみたいな毎日で。あまりにもひどかったから日記書いてと頼まれて」。やがて始まる神奈川・三崎での自炊生活や園子さんとの結婚、松本での暮らしなどを経て、いしいさんの食への関心は劇的に変化を遂げた。「お金がなくて自分で料理を作るようになって、ヨソで食べる時も大事に食べるようになりました。京都に来ても失敗したくないから〈おおきに屋〉さん以外には行かなかった」。そう振り返るいしいさんと〈おおきに屋〉との付き合いは、大学時代まで遡る。「ここは僕にとってのおへそ。10代20代の勢いのよ

Navigator

いしいしんじ

1966年大阪府生まれ。京都大学文学部仏文学科卒業。2009年からは二十数年ぶりの京都暮らし。2003年『麦ふみクーツェ』で坪田譲治文学賞、2012年『ある一日』で織田作之助賞、2016年『悪声』で河合隼雄物語賞を受賞。最新刊は『げんじものがたり』(講談社)。

園子さん理想の〈スマート珈琲店〉のプリン

《〈スマート珈琲〉へ。ここのプリンは園子さんの理想のプリンやった》《園子さんは念願のホットケーキ、でかくあけた口に茶色い三角形が次々と投げ込まれる》と、日記に登場する〈スマート珈琲店〉はいつも甘いものと共にあるようだ。昔ながらのレシピで作られるプリンは、蒸し焼きならではのプリッとした弾力が魅力。たっぷりのカラメルが卵の優しい生地を引き立てている。子役時代の美空ひばりが大好きだったというエピソードがあるホットケーキも、当時から変わらないレシピで作られている。自家製プリンセット1,100円（2022年4月から変更あり）。

DATA　創業は昭和7年。ほかにフレンチトーストや、ふわふわのタマゴサンドウィッチなど卵を使ったメニューが充実。📍京都府京都市中京区寺町通三条上ル天性寺前町537　☎075-231-6547　🕓8：00～18：30LO　休無休　席38席

近くの最優秀料理店〈料理処 はな〉

DATA　和食とイタリアンの両方が楽しめる料理店。予約がベター。📍京都府京都市左京区川端二条上ル新生洲町104 リヴァク鴨川Ⅱ 2F　☎075-751-5757　🕓17：00～23：00（22：30LO）　休日休（月が祝の場合、日は営業、月休）　席20席

《こういうときはからだが求めているものを出してくれる料理屋〈はな〉へいき、そらまめの白和え、揚げ稚鮎の南蛮漬け風酢の物、和風コロッケ、豆腐の味噌漬け、はなサラダ、牛すじときのことたけのこ炊き合わせ、を食べた。どれもこれも、もちろん味は違うのに一貫して、野菜や肉や魚が『こんな風に料理してくれて、オオキニ、どうもオオキニ』と厨房と食べる人ににこやかにいってる感じがする》。小学生以下は入店不可のためお子さんが中学生になるまで我慢中。「炭火焼 鴨ロース（フランス）爽やかな柚子胡椒と」2,090円、「味噌漬け豆腐」550円。

家族みたいなもんです〈100000t アローントコ〉

2冊の本に掲載されている2011年1月31日以降も日記は欠かさず書かれていて、登場する京都の店々は増え続けている。「〈100000t アローントコ〉〈ホホホ座〉〈ハイファイカフェ〉〈誠光社〉はお店というより日常の延長。子供の頃からとにかくずっと本が読めて、いいレコードをずっと聞けて、そしたらほかには何もいらんわって小学校くらいから思ってたんですね。だからああいうお店が日常の延長としてあってくれることのありがたみは、本当に感じますね。しかも京都っていうのは、なんとレコード屋さんと新刊書店が増えてる街なんですよ」

DATA　「京都レコード祭り」の仕掛け人のひとり、加地猛さんが店主。中古レコードとCD、古本のショップ。📍京都府京都市中京区寺町御池上ル上本能寺前町485 モーリスビル2F　☎090-9877-7384　🕓12：00～19：00　休不定休

TITLE：

京都ごはん日記／ある一年 京都ごはん日記②

AUTHOR：

いしいしんじ

『京都ごはん日記』（2,035円）は2009年2月18日から2010年1月31日まで、『ある一年〜』（2,640円）は2010年2月1日から2011年1月31日までを収録。登場人物や店の索引、「いしいしんじの京都地図」付き。（河出書房新社）

さはここで生まれたので、店主のもっちゃんとの会話も料理も含めて、自分がまっさらになる特別な場所なんです。だからといって昔からおいしいものが大好きで色々食べてたわけじゃないんだけど」

京都では3人暮らし。来客が多い分、外食も多いという。「東京の編集者とは〈おおきに屋〉さん。子供の友達の家族同士なら、座敷ですっぽんが食べられる〈ツバクロ〉。京都らしい店と言われたら〈神馬〉」といしいさん。日本の様々な地で暮らしてきたいしいさんにとって、京都はどう見えるのだろう。「食材的にはあまり恵まれてないからお店が工夫しないといけなくて、料理の技が発達するんですよ。お店ってもんのレベルがすごい高い。店にいる時間を堪能させてくれて、出た時にあぁよかったと思う経験をさせてくれる、仕掛けとしてのお店は世界で一番発達してるんじゃないかな」

(KYOTO CHINESE)

京都の中華

京都の食にまつわる本を見ていたら、その著者たちのバイブルともいえる一冊にたどり着いた。
編集者の姜尚美さんが上梓した『京都の中華』に感銘を受けた人々が本を片手に街歩きし、
行く先々でまた感動して、本に書き記す。角野卓造さん、恵文社一乗寺店の著作にも、
美さんに触発されて訪ねた中華の店が生き生きと紹介されている。

TITLE : 京都の中華

AUTHOR : 姜 尚美

《京都の中華は他とは違う"何か"がある》との思いを胸に、編集者の姜尚美さんは取材を開始。にんにくを控え、油を控え、香辛料さえ控える。だけどおいしい。《〈盛京亭〉の中華の味はまるい》と、それを一番味わえる焼飯を紹介した。執筆当時の2012年に存在していた店は少しずつ閉店している。ただこの本の中には、文化が残っているのだ。(幻冬舎文庫／880円)

盛京亭（せいきんてい）

☎075-561-4168｜祇園

《かむほどにじわりとしみ出し、最後のひとさじまでおいしい》

かやくご飯のように、炊いた具材とご飯を炒め合わせる焼飯880円は先代が開発した昭和26年頃から忠実に守り継ぐもの。あっさりとした味を好む京都人のために、ラードは使わず植物油。水分含有量が少ない古米をあえて選び、パラッとした食感に仕上げている。女性でも軽く食べられる量は、祇園の芸妓衆を思ってのこと。後継の予定は無いというから、今必食だ。京都府京都市東山区祇園町北側263　12：00～14：00、17：00～20：00　月、第2・4火休　13席

TITLE : 予約一名、角野卓造でございます。【京都編】

AUTHOR : 角野卓造

角野卓造さんは『京都の中華』の大ファン。"聖書"を大事に抱えて食べ歩くのも楽しみの一つなのだそう。さらにこの本をきっかけに〈芙蓉園〉にて姜さんとのご対面を果たした。日本酒と鳳凰蛋を合わせるのは「京ごのみ」と姜さんのお墨付きを得て、またにっこり。(京阪神エルマガジン社／1,628円)

芙蓉園（ふようえん）

☎075-351-2249｜河原町

《京都でしか成り立たない和食のようなダシ使い》

店の代名詞である鳳凰蛋（ほうおうたん）とは鶏肉入りの卵焼きのこと。卵はトロトロ、だしの効いた味は思わず白米が欲しくなる。「実は中華らしい調味料はあまり使っていません。でも今はこれが京都の中華の味になっているみたいで」と店主はどこか誇らしげだ。単品770円。京都府京都市下京区市之町240　ランチ入店12：00～13：45LO、ディナー17：30～20：30LO　火水休　14席

TITLE : 新版 本屋の窓からのぞいた京都 ～恵文社一乗寺店の京都案内～

AUTHOR : 恵文社一乗寺店

「本にまつわるあれこれ」をセレクトする有名書店〈恵文社一乗寺店〉が筆を執り、店の周りのアイテムやお店を紹介。幼い頃から通う〈中華のサカイ本店〉の冷麺は、一般的な冷やし中華とは一味違う。京都では日常でも、よそでは違うことを『京都の中華』を読んで知った。(マイナビ出版／1,650円)

中華のサカイ本店

☎075-492-5004｜紫野

《冷麺に飽きてしまうほど、ここに通えていないことが悔しい》

もちもちと太い麺、辛子とマヨの自家製ダレ、シンプルすぎる具材。これが京都の冷麺（≒冷やし中華）として根付き、唯一無二の味を求めて全国から配送依頼が絶えない。一子相伝で受け継ぐレシピは現在次世代が習得中。オリジナル麺を注文する工場も2代目に引き継がれ、京都の冷麺は安泰。焼豚入り800円。京都府京都市北区紫野上門前町92　11：00～16：00、17：00～21：00　月休（祝は営業、翌火休）　41席

(KISSA - TEN)

喫茶店

京都の風景に欠かせない喫茶店は、小説やエッセイにも頻出のモチーフ。

待ち合わせしたり、店の歴史を味わったり、それぞれの物語に浸ってみたい。

TITLE：
夜は短し歩けよ乙女

AUTHOR：
森見登美彦

アニメ映画にもなった、森見登美彦さんのベストセラー青春恋愛小説。「先輩」が思いを寄せる「黒髪の乙女」との初デートの待ち合わせ場所として〈進々堂 京大北門前〉が登場する。「黒髪の乙女」が店に入ると、「先輩」は先に窓辺の席に座っていた。二人はここでコーヒーを飲む。（角川文庫／616円）

進々堂 京大北門前

☎075-701-4121｜北白川

《午後四時に彼女と待ち合わせて珈琲を飲む約束になっていた》

勉強好きだった初代が京大生のために作った空間。1931年のオープン以来、学生たちに愛用されている長テーブルと長椅子は、人間国宝の木工作家・黒田辰秋が若き日に手がけたものだ。クリームソーダ700円など懐かしいメニューとともにゆっくり読書するのがおすすめ。併設の工場で作ったパンのブランチも。京都府京都市左京区北白川追分町88 8：00～17：45LO 火休 120席

TITLE：
京都・大阪・神戸の喫茶店

AUTHOR：
川口葉子

喫茶店の賢者、川口葉子さんによる関西三都市の喫茶店案内。個性の異なる京都、大阪、神戸の中で、京都の喫茶店を「琥珀色」と表現している。有名店から穴場まで、紹介するのは落ち着いた雰囲気が魅力の店。〈六曜社〉店主の親子対談を織り交ぜ、温かい視点で綴る。（実業之日本社／1,760円）

COFFEE HOUSE maki

☎075-222-2460｜河原町今出川

《食パンの耳とはこんなに役立つものだったのか》

自家製マヨネーズを使ったポテトサラダと野菜サラダ、ロースハム、ゆで卵が食パンの耳で作った器の中に美しく盛り付けられている。くり抜かれた中身はバタートーストになって登場するボリュームあるモーニングだ。ネルドリップした、コクのある自家焙煎コーヒーと共にいただいて。モーニングセット680円。京都府京都市上京区河原町今出川上ル青龍町211 8：30～17：00 火休 54席

TITLE：
京都おでかけ帖―12ヶ月の憧れ案内

AUTHOR：
甲斐みのり

作者は京都在住歴もある文筆家で、京都に関する著作も多数。この本では地元の人にも観光客にもおすすめの、季節ごとの楽しみ方を紹介している。甲斐さんの〈六曜社地下店〉でのお気に入りは、奥のソファ席。長居しても気後れしない雰囲気は、創作意欲も刺激される。（祥伝社黄金文庫／715円）

六曜社地下店

☎075-241-3026｜河原町三条

《浮かんでくる言葉が愛おしい文字に変わる、特別な場所》

「深煎りも浅煎りも、産地の偏りもなく豆を焼いて、お客さんが好みを選べるように」とは、1982年から自家焙煎を始めた店主、奥野修さんのこだわり。ハウスブレンド500円は、初心者も飲みやすい中深煎りだ。奥様が作る素朴なドーナツ160円との組み合わせが鉄板コンビ。京都府京都市中京区河原町三条下ル大黒町40 B1 12：00～18：00（バー18：00～23：00） 水休 15席

TITLE：
京都の喫茶店：昨日・今日・明日

AUTHOR：
木村衣有子

2001年に発刊し、カフェブームを牽引する存在となった『京都カフェ案内』を12年ぶりにブラッシュアップ。珠玉の15軒を紹介するのは、店主の語りも添えられたエッセイだ。〈高木珈琲〉のページには親子2代のインタビューがあり、京都の喫茶店DNAが脈々と続いているのがわかる。（平凡社／1,540円）

高木珈琲 烏丸店

☎075-341-7528｜烏丸高辻

《とりわけ烏丸店は、店そのものに、人懐っこさが滲み出ている》

〈イノダコーヒ〉出身の父ら創業メンバーから喫茶店のイロハを学んだ店長・北村亮さん。自ら焙煎も手掛けるが、目指すのはあくまで「気さくな街のコーヒー屋」。お客さんのブレークタイムを一服のコーヒーで彩りたい。その思いを込めた「おおきにまいど！」が今日も店内に響く。コーヒー480円、プリン450円（セットだと880円）。京都府京都市下京区烏丸通高辻下ル 7：00～19：00 無休 32席 喫煙可

(WESTERN FOOD)

昔ながらの洋食屋、フレンチシックなビストロなど、京都でも“洋”を味わいたい。

料理の世界を広げるしつらいや店主のキャラクターは、本の中にも描かれている。

スマート珈琲店（2階）

☎075-231-6547｜寺町三条

《「ああ、京都に来たんだなあ」という気になるから不思議》

行列のできる老舗喫茶。ランチ限定で2階を開き、洋食を出している。人気はオムライス1,000円（2022年4月から価格変更）。ケチャップチキンライスを半熟の薄焼き卵が包み、デミグラスソースを添えて。軽やかな味わいに気分もふわり。メインが選べる「スマートランチ」も名物。📍京都府京都市中京区寺町通三条上ル天性寺前町537　🕓8：00〜19：00（2F ランチタイム11：00〜14：30LO）　休火休（1Fは無休）　席26席（2F）

TITLE：京都てくてくはんなり散歩

AUTHOR：伊藤まさこ

人気スタイリストの伊藤まさこさんが、京都の名店を訪ね歩く一冊。思い出の「哲学の道」からスタートし、手仕事の店やちょっと立ち寄るカフェなど、伊藤さんの散歩コースが描かれる。寺町を歩いていてお腹が空いた伊藤さんは、〈スマート珈琲店〉の2階へと吸い込まれていく。（文藝春秋／1,430円）

アルザス

☎075-723-2703｜一乗寺

《無性に帰りたくなる一乗寺のホームのような場所》

京都市北東部、一乗寺の閑静な住宅街の一角に〈アルザス〉はある。フランスとドイツの境・アルザス地方の郷土料理の店だ。どん！とボリューミーなシュークルートは破格の1,500円。70分煮込んだ肉、発酵キャベツ、ジャガイモが豪快にのった看板メニューだ。来店には予約がベター。📍京都府京都市左京区一乗寺西閉川原町29-9　🕓18：00〜22：00（最終入店20：00）　休8月休、日休　席16席

TITLE：はらへりあらたの京都めし

AUTHOR：魚田 南

京都生まれ京都在住の食いしん坊マンガ家、魚田南さんの人気コミック。主人公は京都の美大に通う「あらた」。魚田さんと同じく、京都の“端っこ”に住み、京都市内に憧れを持っている。〈アルザス〉を訪れた「あらた」は、料理のボリュームと名物店主のキャラクターに圧倒される。（祥伝社／748円）

トンカツ＆ステーキ岡田

☎075-802-4839｜円町

《何気ない街場の洋食屋さんが、なんでこないに美味いのか》

約50年続く洋食店の自慢は、常に新鮮な油で揚げる美しいとんかつ。サラダ油とラードを独自にブレンドし、あっさりとした後味だ。驚くのは、マヨネーズ、ドレッシング、デミグラスソースなどほとんどすべてが手作りであること。ほっと安心できるとんかつ定食は1,200円（ランチ価格）。📍京都府京都市中京区西ノ京南円町34　🕓11：30〜14：00、17：00〜20：30　休火休　席13席

TITLE：京都喰らい

AUTHOR：入江敦彦

京都だけでなく在住するロンドンやパリなどの“喰いもん”を京言葉で伝える“本邦初の分子ガストロノミーエッセイ”。上京区西陣出身のエッセイスト、入江敦彦さんは〈トンカツ＆ステーキ岡田〉について数々の著作に記す。入江さんお気に入りの付け合わせ、ポテトサラダも手作りだ。（140B／1,870円）

LE BOUCHON（ブション）

☎075-211-5220｜寺町二条

《思い出したら、食べたくなる》

前身〈パスティス〉のオープンから四半世紀。今や界隈の街並みに欠かせぬピースとなった同店は、気負わず異国にトリップできるリヨン食堂。給仕のパリッとした装いや店のしつらい、フレンチフライを添えたビストロ仕様のステーキなど、本場さながらの演出が心憎い。ランチ1,550円。📍京都府京都市中京区寺町通二条榎木町71　🕓11：30〜14：30、17：30〜21：00　休木、隔週月休　席32席

TITLE：京都のいいとこ。本当に訪ねたい店・人・景色

AUTHOR：大橋知沙

東京から京都に移住して10年を越える、編集者でライターの大橋知沙さんが集めた京都のおすすめ。《1200年の歴史を守る人が、京都の今を現在進行形で紡いでいること が魅力》と古きも新しきも織り交ぜて約90軒紹介している。「〈ブション〉は何度でも扉を叩きたくなる」（朝日新聞出版／1,320円）

季節を追って楽しむ京の漬物。

春夏秋冬の区切りがはっきりとした京都では、季節ごとの野菜を保存食として味わう文化も発展。四季の恵みを長く楽しめる漬物は京都人の食卓に欠かすことができない、日常のご馳走なのです。

photo : Kunihiro Fukumori　text : Awa☆Moriko

季節を映した漬物が食卓をより豊かにする。

　四季折々の味を大切にする京都では、日々の食卓を彩る漬物でも季節を感じることができる。春は菜の花やタケノコ、夏はキュウリにナス、秋には色づき始めた柚子と大根を漬けたもの、冬はすぐきやかぶら、日野菜……などと色とりどりの素材を思い浮かべるだけで心が弾む。

　海から遠く離れた京の町では、古くから身欠きにしんや棒だら、塩サバといった保存の利く食材に親しんできた。漬物にもそんな京都人の保存技術がしっかりと活かされている。旬まっさかりの新鮮な野菜を塩漬けにして発酵させることで、フレッシュな状態とはまた異なる深い旨みを引き出せるのが漬物の魅力。そのうえ、保存食として長く楽しめるのだからいいことずくめといえる。

SPRING

春

芽吹きの時季は、スクッと伸びたタケノコやほろ苦い菜の花が食べどき。

松ヶ崎漬

漬物に向く「和菜花」をご主人自ら摘みに行き、手で揉んでから塩漬けに。約2週間ぬか漬けにするという昔ながらの作り方で、1年間は保存が利く。ほろりとした苦味が、ご飯はもちろんお酒にも合う。京都の春の風物詩として親しまれる。540円／A

昔たくあん

1本ずつ丁寧に寒干しした大根を伝統的な漬け方で仕込む。乳酸発酵ならではの風味と、ハリハリッとした歯ごたえが特徴でどこか懐かしい味わい。薄切り、みじん切りもお試しを。2022年3月現在欠品中だが、7月頃から通年販売の予定。594円／B

竹の子漬

京都産の若いタケノコを使用。薄塩で漬け込み、昆布とカツオ、干し椎茸を使う自家製の和風だしと無添加調味料で味を調えている。快い食感と、若竹煮を思わせるだしの香りが雅な一品。タケノコの形を生かすようにカットすると見栄えがいい。702円／C

SUMMER

夏

太陽の日差しを浴びて育った夏の野菜ならではの旨みをギュッと凝縮。

生姜きゅうり（刻み）

農家が直接届けてくれる青々としたキュウリを醤油漬けにして、新生姜の甘酢漬けと合わせた夏ならではの爽やかな組み合わせ。ポリッと小気味よい音を立てるキュウリの食感のよさが魅力。塩分控えめの優しい味なのでサラダの具にしても。378円／A

玉ねぎ万願寺甘とう

契約栽培の無農薬玉ねぎを丸ごと甘酢に漬けたものと、京野菜としておなじみの万願寺とうがらしの甘酢漬けをセットにした見た目にもインパクトのある漬物。玉ねぎは細かく刻んで肉や魚のソース代わりに添えるなどのアレンジも楽しめる。594円／B

とうもろこし漬

2019年初登場の商品。北海道産のスイートコーンを粒をそろえたまま下漬けし、京都の料亭でも愛用されている千鳥酢と三年熟成の本味醂を用いて甘酢仕立てに。色鮮やかなビジュアルと、和洋折衷のような味わいが目と舌を楽しませてくれる。637円／C

SHOP DATA

京漬物司 林慎太郎商店　A

☎075-203-6084｜上賀茂

原料の野菜作りから携わり少しずつ丁寧に漬け込む。

京都をはじめ各地から集めた旬の野菜を手作業で漬物に加工。「開封後すぐ食べられるように」とほとんどの商品をあらかじめカットしている。全国発送可。HP、電話でも受付。京都府京都市北区大宮南田尻町68-1　10：00～売り切れ次第終了　土日休

TITLE : たのしいおいしい 京都ごはんとおやつ

AUTHOR : 甲斐みのり

photo : Kenya Abe

京料理やおやつなど、京都の食を写真やイラストとともに幅広く紹介するにぎやかな一冊。新茶やハモなど12カ月ごとにテーマを設ける中、それぞれの旬を味わえるお漬物のコラムも。菜の花やナスなど、京都の食卓に欠かせないお漬物は季節感も与えてくれる。（朝日新聞出版／1,320円）

今回ご紹介する3軒は、「より安全で安心な漬物を提供したい」と無添加での生産を心がける店ばかり。保存料などを加えず、昔ながらの調味料でその時季においしい野菜を漬けるというシンプルながら手間のかかる手法で慈しむように漬けている。〈茎屋〉の三輪康久さんは「母が毎年漬けてくれたたくあんの味を再現したくて」と会社経営者から転身し、年間約40種類の野菜を漬ける。「子供に安全な食を与えたくて無添加を目指しました」と語るのは、こちらも会社員から漬物生産者に転向した〈林慎太郎商店〉の主・林慎太郎さん。名物の松ヶ崎漬に使う菜の花は、種まきから手伝い成長を見守るのだという。また、〈池田屋〉の池田淳次さんは自ら目利きした野菜と厳選した調味料だけを使うことを徹底。
それぞれの思いを込めた四季の漬物が、食の楽しみをいっそう豊かにしてくれるのが実にありがたい。

秋

出始めの葉野菜や根菜、ナスがそれぞれおいしい漬物に。

AUTUMN

柚子だいこん

気温が下がり始め、大根がおいしくなってくる秋から冬にかけておすすめのさっぱりとした漬物。みずみずしい大根を甘酢漬けにして、黄色く色づいた柚子の皮をひとひら添える。クセのない大根にほんのり甘酢が染みて食べ飽きないおいしさ。378円／A

なす九条漬

京都産のナスをひと口大にカットし塩漬けにした後、米麹とたまり醤油に漬ける。麹のまろやかな甘みがナスの中まで染み込み、滋味豊かな味わい。ご飯のお供のほか、お茶うけにもぴったり。ナスの名残の季節である秋に味わいたい。540円／B

きのこ白菜

鮮度抜群の白菜は一口サイズにカット。軽く煮たシメジとエノキと合わせて、無添加の自家製だしに漬け、旨みを閉じ込めている。丸ごとの形を活かしたきのこの漬物は目先が変わって食卓が盛り上がりそう。だしが染みた白菜は素朴な味わい。486円／C

冬

寒さと共に味わいを増す冬の野菜は保存食にもぴったり！

WINTER

赤かぶら（刻み）

冬になると赤い色が冴え冴えとする赤かぶら。1年間塩蔵したものを甘酢に漬け、優しい味わいに仕上げている。着色料は不使用なので赤かぶらの自然の色が楽しめ、ピンクから赤へのグラデーションが美しい断面に思わず見とれてしまいそう。432円／A

撫々（ぶぶ）すぐき

上賀茂の名産品であるすぐきは、専用農家が育てたものを使用。リンゴ果汁を加えることで乳酸発酵ならではの風味を和らげ、酸味をまろやかに仕上げているのが特徴。あらかじめ刻んであり、食べやすいのが嬉しい。チャーハンの具にも使える。540円／B

日野菜姿漬

京都・滋賀県特産の日野菜は独特な色合いを生かしつつ漬け込むのがポイント。実と葉をさっぱりとした浅漬けにしてあり、どちらもおいしく味わえる。実はパリパリッとした食感、葉はほのかな苦みが特徴。4月上旬ごろまでの季節限定。702円／C

京つけもの 池田屋 C

☎075-581-8092｜山科

準備から仕込みまで、手間を惜しまず手仕事を徹底。

伝統的な漬け込みを心がけ、機械に頼らぬ手作業で漬物を仕込む。使用する調味料もすべて公開していて、安全な食への意識が高い。購入はHPや電話にて受け付けている。京都府京都市山科区東野南井上町5-19 9：00～17：00 土日休

京つけもの 茎屋 B

☎075-691-2122｜八条

契約農家のおいしい野菜の持ち味を活かした漬物。

「なるべく地の野菜を」と3軒の契約農家の手による有機栽培の野菜を中心に使う。ジェイアール京都伊勢丹でも全種類取り扱いあり。全国発送可。HP、電話でも受付。京都府京都市南区八条内田町34 9：00～17：00 日水休

(CASUAL LUNCH)

気軽な昼ごはん

京都歩きで案外悩んでしまうランチ。仰々しい京料理ではなく、ふらっと入れる店が知りたい。

小説片手にでも過ごせそうな、気軽だけど本当においしい店が見つかった。

TITLE :

65歳からの京都歩き

AUTHOR :

永江 朗

2011年から京都にセカンドハウスを構えるライターの永江朗さん。本人が歩いて見つけた小さなおすすめなど、好奇心旺盛なシニア層に向けた情報はのんびり歩きたい女子にもお役立ち。無理して行列に並ばない永江さんも、大晦日の〈花もも〉には喜んで並ぶ。(京阪神エルマガジン社/1,518円)

手打ちそば 花もも

☎075-212-7787 | 御所南

《私が並ぶのは大晦日の〈花もも〉だけ》

「敷居の低い店でいたい」と話す店主・百瀬洋貴さんは、母の打つそばを食べて育った信州人。負けず嫌いの性格から試行錯誤を重ね、殻付きのそばの実を自ら剥く現在のスタイルに。使う分だけその都度石臼挽きする二八そばは、香りがよく快い喉ごし。ざるそば800円。📍京都府京都市中京区丸太町麩屋町西入ル昆布屋町398 🕓11:00〜18:30(売り切れ次第終了) 休月(祝は営業、翌火休)、第4日休 席18席

TITLE :

京をあつめて

AUTHOR :

丹所千佳

京都出身・在住の編集者が綴る、京都の春夏秋冬。季節の移ろいを感じながら、おいしいもの、かわいいもの、楽しいものをエッセイに落とし込んでいる。なかでも食べ物についての記述は、ガイドとしても活躍する熱量だ。〈セクションドール〉へは、ある春の日に訪れた。(ミシマ社/1,650円)

SEction D'or(セクションドール)

☎075-752-2249 | 岡崎

《美味スパイラルが止まりません》

料理はタンドリーチキンただひとつという潔さ。店主の永松秀高さんが作り上げたレシピは一度食べた人をたちまち虜にする味わい。加えて季節ごとに8〜10種の付け合わせ野菜の力強いこと。添えられるフランス産のパンと共に。タンドリーチキン1,900円。予約して行こう。📍京都府京都市左京区岡崎西天王町84-1 M & M's APARTMENT 1F 🕓11:30〜13:30頃LO、17:30〜20:30頃LO 休不定休 席8席

TITLE :

京都の平熱——哲学者の都市案内

AUTHOR :

鷲田清一

京都出身の哲学者が、温かな眼差しで地元を見つめ、「京都の平熱」を描く。「しっぽくとあんかけとにしんそば」の項では、《素うどんをすすってから、逝きたい》と語り、祇園の街では〈権兵衛〉を推した。子どもの頃、たぬきうどんは風邪をひいたときのご馳走だったそうだ。(講談社学術文庫/1,078円)

権兵衛(ごんべえ)

☎075-561-3350 | 祇園

《祇園界隈にある気取るところのない名物》

1927年創業の〈権兵衛〉。京都で「たぬきうどん」ときたら「きつねうどんのあんかけ」。柔らかいうどんに甘く炊いたお揚げをのせてだしの効いたあんをかける、東京のそれとは別物だ。「シンプルなお揚げをのせた『きざみ』は京都でも通好みです」と店主の味舌輝明さん。どちらも京都のうどん屋さんなら定番だ。1,000円。📍京都府京都市東山区祇園町北側254 🕓11:30〜20:00 休木休 席50席

TITLE :

京都でのんびり—私の好きな散歩みち

AUTHOR :

小林由枝

2006年の発売以来ロングセラーとなっている一冊。京都出身のイラストレーター、小林由枝さんが紹介するとっておきのお散歩コースには、神社仏閣、寄り道のカフェなど、ガイド本には載っていない小さな発見がたくさん。実際に散策してみたくなるイラストブックだ。(祥伝社黄金文庫/817円)

小きみ(こきみ)

☎075-462-7697 | 上七軒

《お母さんの言葉が心地いいです》

花街のひとつ、上七軒の芸妓さんだったお母さんが作るおばんざいは、どれも優しい味。焼き魚やおでんなど、その時々で選べるメインに、造りなど5〜6種類のおかずが付く定食は身も心も満腹にしてくれる。お昼の和定食1,200円、夜の定食2,400円。📍京都府京都市上京区真盛町742 🕓11:00〜13:30、17:30〜22:00頃、毎月25日のみ10:00〜売り切れ次第終了 休不定休 席12席

(DINNER)

夜ごはん

一人で入って軽く飲める、ハードルを感じさせない店は京都にもある。

グルマンが激推しする名店は案外ひっそりと、しかし温かく受け入れてくれた。

伊セ藤（いせとう）

☎075-492-0161 | 北大路

《ある種のさりげなさが、"粋"につながっている》

「高くておいしいのは当たり前、ソコソコの値段できちんとおいしいものを」と、割烹のイメージを覆す良心的な価格で京都の味を楽しめる店。この日は10月まで名残が続くというハモ料理を出してくれた。ハモのアスパラ巻き揚げ1,000円、ハモの柳川鍋1,100円（6月頃からの季節限定）。3,850円の食事コースも。📍京都府京都市北区小山北大野町68-5 🕓17：00～22：30LO 休日、第1・3月休 席10席（個室あり）

TITLE：京都 食手帖（京のめぐりあい）

AUTHOR：暮らす旅舎

暮らすように旅する京都を提案。まず推薦するのがカウンターのある店だ。気さくな女将さんと、地元の人と、お酒を酌み交わせば旅は格別なものに。お客同士が仲良くなることも多いという〈伊セ藤〉はまさにその代表。ほか、パン屋さんや市場など京都の食を掘り下げる。（実業之日本社／1,650円）

食堂おがわ

☎なし | 四条河原町

《酒と肴の相性、器も満点だ！》

京都でもっとも予約困難といわれている一軒。旬を味わえるメニューも味も値段も気取らない雰囲気も、すべてがちょうどいい塩梅なのだ。煮ダコ500円、だしまき500円、日本酒一合800円（すべて税別）。現在電話予約は休止中、予約は来店の上相談を。2号店となる〈食堂みやざき〉もすぐ近くにオープンした。📍京都府京都市下京区西木屋町通四条下ル船頭町204 🕓16：00～22：00LO 休水休 席13席

TITLE：ひとり飲む、京都

AUTHOR：太田和彦

グラフィックデザイナーとして活躍する傍ら居酒屋探訪家の一面も持つ太田和彦さんは、酒に関する著作が多数。「京都で暮らしてみたい」と思い立ち、夏と冬に1週間ずつ滞在して飲み歩くことにした。本書はその日記のようなものだ。〈食堂おがわ〉は苦労して予約した。（新潮文庫／605円）

居酒屋たつみ

☎075-256-4821 | 裏寺

《裏寺の守り神といっても過言ではない》

昼酒といってまず名前のあがる老舗。串揚げカツからへしこなどの酒の肴、アテにも食事にもちょうどいい折々の京野菜を使う料理などまでそろう100種類のメニューが圧巻。12時の開店から常連でにぎわう気取らなさも魅力。香住直送 鯖へしこ418円、はも皮300円、串カツ418円、日本酒418円。📍京都府京都市中京区裏寺町四条上ル中之町572 しのぶ会館1F 🕓12：00～22：00 休木休 席52席 喫煙可

TITLE：いっとかなあかん店 京都

AUTHOR：バッキー井上

"日本初の酒場ライター"による人気シリーズ。《実は店のことについての具体的な紹介をほとんどしていない》と記すが、たとえば数十年通い続ける〈居酒屋たつみ〉のエピソードを読めば、店の魅力は歴然だ。スペインバルも中華もカウンター割烹も、多ジャンル48軒を掲載。（140B／1,650円）

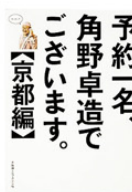
蛸八

☎075-231-2995 | 蛸薬師

《京都で一番、街の息吹を感じることができるお店》

2代目の掛谷浩貴さんは「親父の料理に近づきたい」と店に入り24年、継いで8年経った今でも上昇志向を緩めず包丁を握る。定番の生ずし（シメサバのこと）990円、鴨ロース1,320円のほか、食材表から選んで、煮る、焼く、刺身など調理法もお好みで。常連だけでなく、近頃は飛び入り客も増えている。📍京都府京都市中京区蛸薬師通新京極西入ル東側町498 🕓18：00～23：00 休日休 席11席

TITLE：予約一名、角野卓造でございます。【京都編】

AUTHOR：角野卓造

食通で知られる俳優、角野卓造さんは大の京都好き。仕事以外で《年間60日は京都にいる》という角野さんが、ご褒美に訪れる京都の酒場を案内。料理を前に満面の笑みをたたえる姿に、その店へのただならぬ愛着が伝わってくる。〈蛸八〉へは先代の頃に初訪問。（京阪神エルマガジン社／1,628円）

京都のおかずには「意味」がある。

古(いにしえ)から続く食の都・京都。公家や僧侶から始まり
市井の人々に伝わった行事食と季節の野菜や
乾物を巧く使った“始末”の日常食。
その魅力を料理家の小平泰子さんに教えてもらいました。

photo : Kunihiro Fukumori　text : Awa☆Moriko

京都の食に欠かせない食の決まりごと。

京都に生まれ育った小平泰子さんは、祖母や母から伝わる家庭の味をベースに新味を加えた料理を提案する気鋭の料理家。自身の料理教室では、月ごと、年ごとの行事食も取り入れ、旬の食材をうまく使いこなした日常のおかずと共に伝授している。「京都の食には昔からのお決まりがいろいろとあります。小さい頃から、8のつく日には『新たな芽が出ますように』とあらめ（海藻）を炊いたのを食べたり、秋祭りには親類も集まってたくさんの鯖寿司を作ったりしてきました」と小平さん。「一般家庭でもいわゆる行事食になじみがあるのは、お公家さんやお坊さんの食文化が時間をかけて庶民にも広がり、安定した結果だと考えられます。その一方で、毎日の食卓にのぼるお

習慣・行事食

決まった日に決まったものを食べることで
節目を意識でき、気持ちを新たに過ごせます。
献立を考えるのが楽だというれしい一面も。

毎月8のつく日

あらめ（ひじき、豆で代用）

「8、18、28日は『末広がりで、新たな芽が出るように』とあらめとお揚げを炊いたものを食べます。最近はあらめを炊く人は少なくなっているようで少し寂しいですね。海藻仲間のひじきなら入手しやすいから代用しちゃいましょうか」。100g 260円／B

毎月1日

にしん昆布巻

乾物のにしんを戻し、昆布で巻いて甘辛く煮付けたおかず。大人になるほどに渋みのある味が好きになったという小平さん。「渋う、こぶう暮らすんやで、と毎月の初めに言い聞かされていました」。にしんの味が染みた昆布がおいしい。1本677円／B

赤飯

月の始まりに「今月もまめまめしく暮らせますように」との思いを込めて豆を使った料理を味わう。小豆入りの赤飯がその代表格。京都人が大好きな「鳴海の赤飯」は、ふっくらとした餅米に丹波産大納言小豆をたっぷりと加えた逸品。200g 432円～／A

冬至

「ん」が2回つくもの（筑前煮など）

冬至の日には、レンコン、ニンジン、うんどん（うどん）など、「ん」が2回つくものを食べて無病息災を願う。「レンコンやニンジンなどいろんな具の入った筑前煮は栄養的にも優れているから、寒い時季に英気を養うのにもいいですよ」。100g 308円／B

祇園祭

ハモ料理

祇園祭はハモ祭とも呼ばれ、京都人はこの頃に旬を迎えるハモを食べることを楽しみにしている。「はも天ぷらは活け締めのハモを使っているので贅沢ですよ。天つゆと大根おろしを添えていただくとご馳走感があります」。100g 463円／B

毎月最終日

おから煮

「お給料日前の月末は節約の意味もあって、安価なおからを食べます。昔は前日の煮物やおでんのだしなどで炊くのがお決まりでしたね」。京山さんのおからは自慢の昆布＆カツオだしがたっぷりと使われ、上品で優しい味わい。100g 250円／C

TITLE :
京都 食手帖（京のめぐりあい）

AUTHOR :
暮らす旅舎

暮らしを豊かにする雑誌書籍を手がけてきたメンバーによる編集。《昭和が息づくまちは会話が弾む》と、古川町商店街を取り上げると、手作り惣菜の店をピックアップした。旬の食材の食べ方まで考えて買い物ができる《商店街は食を学ぶ教室でもある》と結んでいる。（実業之日本社／1,650円）

SHOP DATA

鳴海餅本店　A

☎075-841-3080｜堀川下立売

京都人がこよなく愛する
餅と赤飯が名物の老舗。

1875年創業。上質な素材を用いて手間を惜しまず作られる餅や菓子、赤飯は日常から慶事まで幅広いシーンで利用されている。イートインスペースも併設。
京都府京都市上京区下立売通堀川西入ル西橋詰町283　8:30～17:00　不定休

KYOTO in BOOKS

日常のおかず

旬を迎えて安価な野菜と、定番の乾物で手間を惜しまずにひと品を仕上げる京都人。知恵を使い素朴で食べ飽きない味わいが魅力。

かずは質素なものが中心。新鮮な魚が手に入りにくかった京都では、季節ごとの野菜や乾物を使って手を替え品を替えておいしく食べる工夫をしてきたんです」

四季がそれぞれにはっきりとしている土地ゆえに、食べ物を通して季節を感じることも多いという。「セミが鳴き始めたら『そろそろナスがおいしくなってきたし、身欠きにしんでも炊きまひょか。夏やなぁ』というように、カレンダー要らずなんですよ」。旬のものを味わうことで、自然の恵みに感謝する心も備わってきたようですと小平さんは語る。

「いろんなおかずが並ぶ食卓は理想的ですが、一人暮らしや少人数の家庭だと全部作るのは大変ですよね。そんな時はお惣菜屋さんを利用すればいいんです。京都旅行に来た方も、テイクアウトしてホテルのお部屋や公園などで味わうなんていう楽しみ方も素敵だと思いますよ」

Navigator

小平泰子

こひら・やすこ／京都と東京で「小平泰子料理教室」を主宰するほか、雑誌、テレビ、企業へのレシピ提供などと幅広く活躍。滋味豊かで再現しやすいレシピに定評がある。

高野とうふ煮

「単品でもおいしくて、季節の野菜と炊き合わせたり卵とじにしたりと活躍する高野豆腐は実力派のおかずです」。〈京山食品〉では、噛むとじゅわんとあふれるほどたっぷりのだしが染みたシンプルな状態で提供。淡い中にも深い旨みが感じられる。100g 200円／C

ちりめん山椒

京都でご飯のお供といえば、ちりめん山椒。お土産にも好まれる一品だが、各店で少しずつ味が異なる。ここでは、山椒をたっぷりと入れ、ほんのりと甘い仕上がりに。〈井上佃煮店〉が錦市場に店を構えていた時代から、指名買いする遠方客もいたほど。80g 720円／B

万願寺ちりめんじゃこ入

「夏においしくなる万願寺とうがらしをおじゃこと一緒に炊いたもの。お酒のおつまみにも合いますよ」と小平さん。くたっとなった万願寺の食感と、ちりめんじゃこの歯ごたえのコントラストが楽しい。ほどよい醤油味でご飯やお酒を進ませる。100g 480円／C

万願寺とうがらし昆布

舞鶴市発祥の京野菜・万願寺とうがらしは、肉厚で甘味があるのが特徴。シンプルな組み合わせで家庭の味だが、〈井上佃煮店〉の品は農林水産大臣賞を受賞したことも。ざく切りにして炒めた万願寺とうがらしと甘めの塩昆布がじんわりと染みる味。100g 411円／B

千切大根

端境期で野菜がない時に活躍するのが切干大根。「お揚げやニンジンと一緒に煮含めるのが定番です」。〈京山食品〉では宮崎産の無農薬切干大根を使用し、1本1本にしっかりとだしの風味を移している。季節を問わずおいしく味わえる心強いおかず。100g 230円／C

ゆばきのこ

名物の湯葉ときのこは王道の組み合わせ。〈井上佃煮店〉が作るのは、大きく切った湯葉としめじを炊き合わせたもの。湯葉の甘さが際立ち、しめじの旨みを感じられる。噛めばジュワッと滲みだすあっさりとした味付けにほっとする。100g 320円／B

京山食品 C

☎075-525-1830｜東山

だしを効かせ丁寧に作る
優しい味のおかずに和む。

古川町商店街にある小さなお惣菜屋さん。昆布とカツオのだしを惜しみなく使い、山科や守山の農家から直接仕入れる有機栽培野菜などを調理する。弁当730円も地元客に人気。京都府京都市東山区古川町546　10：00～17：00　日祝休

フレンドフーズ B

☎075 -722-0451｜下鴨

体に良いものを徹底的に探し、
伝え続けるスーパーマーケット。

安心安全でおいしいものを選び、生産者を守ることも理念の一つ。惜しまれつつ閉店した〈井上佃煮店〉の品を取り扱い始めたのも、その思いを実らせた一例だ。店内調理のお惣菜も充実している。京都府京都市左京区下鴨北園町10-6　10:00～21:00　無休

text : Keiko Kodera

KYOTO SHOP

ときめきをまとう京都のショップへようこそ。

**レトロな雑貨店や喫茶店が並ぶ京都の三条通に
お洒落好きの心をときめかせるショップがオープン。
〈ambihanako〉でお気に入りのアイテムを見つけて。**

白を基調としたシンプルな空間に洋服や小物が並ぶ。〈bulle de savon〉のデザイナーが描き下ろした絵画も展示。

京都旅をお洒落に彩る新しいショップが話題。

京都で行きたい場所や買いたいものはたくさんあるけれど、せっかくならお洒落で着心地のいい服で旅を満喫したい、というときに訪れたいショップが三条通にオープン。

〈ambihanako〉は〝はなこというお洒落と楽しいことが大好きな架空の女性が営むお店〟をイメージし、日常にささやかなドラマを運んでくれるような洋服や雑貨を展開。〈bulle de savon〉や〈l'atelier du savon〉、〈Malle chambre de charme〉といったエイジレスな人気アパレルブランドをプロデュースする〈アンビデックス〉が手がけるショップとあって、クローゼットが華やぐようなワンピースやブラウス、コーディネートの主役になるオールインワンなど、可愛さと着心地のよさを備えたアイテムが充実している。店内に飾られたインテリアにもお洒落好きの心をときめかせる要素が満載で、リラックス気分でショッピングを楽しめば「これを着てどこに行こう」と楽しい妄想がどんどん広がる。

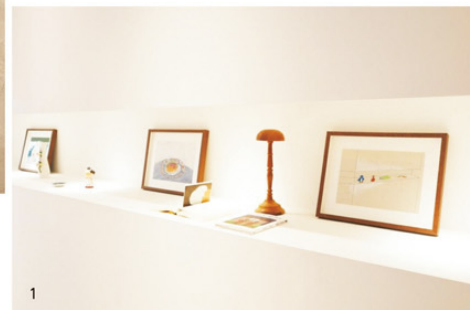
まとうだけでポジティブな気持ちになれるワードローブと一緒に、京都の魅力を発見する旅に出よう。

アンビハナコ

ambihanako京都路面店

☎075-221-1705｜弁慶石町

2021年末にオープンした注目のショップ。“ふつうですてきな女性を感じられるセレクトショップ”をテーマに、持っているだけでしあわせな気持ちになるオリジナルの小物類なども展開。京都府京都市中京区弁慶石町59　11:00〜20:00　休みは@ambihanako_kyotoで告知

1.可愛らしいインテリアにも注目。2.〈ambihanako京都〉限定アイテムも。“はなこの好物”を描いた4種のハンカチ〜フ（各1,980円）も人気。肌にやさしい綿素材。

Hanako

花の京都へ。

THE KYOTO OF FLOWERS

春の訪れを告げる梅が咲き始めると、京都は華やかさを増していく。続いて神社やお寺でも月ごとに、さまざまな花が開花する。お目当てのお店を訪ねて町歩きもいいけれど、時には花から京都の魅力を紐解いてはいかがでしょうか？

photo : Yoshiko Watanabe

※こちらでご紹介している花は、季節により変更になることがあります。

〝花の都〟と謳われる京都。長年にわたり築き上げた古くからの伝統や文化、歴史は後世に受け継がれ、今日までの都を作り上げてきた。特に国宝級の歴史的建造物も多く鎮座するなか、その風景を彩る京の花暦（はなごよみ）も、この町の変遷のなかで大切にされてきたもののひとつだろう。

『日本書紀』など歴史に名を残す書物や偉人の名歌にも詠まれ、現代の私たちには季節の訪れを感じる目印のひとつとなっている花暦。例えば梅の見頃を迎えた北野天満宮では、春を告げる「天神さんの梅開き」が行われ、いまでも梅の木を大切にする信仰が受け継がれている。これはかつて御祭神の菅原道真公が太宰府への左遷前、庭にある梅の木を愛おしく想い「東風（こち）吹かば 匂ひおこせよ梅の花 あるじなしとて春を忘るな」と詠んだことから始まった。

これからの季節に楽しめるのは、厳しい寒さを力強く乗り越え、春の訪れを告げる花たち。先人が残してきた風情とその背景を知ってから町を花散策するのも、〝京都らしさ〟を感じる方法かもしれない。

春の訪れとともに、季節の花を楽しむ。

京都の町を鮮やかに彩る四季折々の花々。
それは都の歴史とともに、先人たちが残してきた風物詩のひとつ。
特に社寺は月ごとに、さまざまな花を楽しめる特別な所なのです。

photo : Norio Kidera (Kitano Tenmangu Shrine)　text : Ami Hanashima

THE KYOTO OF FLOWERS

【三月】

梅

北野天満宮（きたのてんまんぐう）

☎075-461-0005｜西陣

菅原道真公が愛した、梅のゆかりの地がここに。

学問の神様・菅原道真公を祀り、全国に約12,000社が鎮座する天満宮・天神社の総本社。50種約1,500本の梅の花があり、春には境内一円に紅白の梅が咲き誇る。京都洛中の名庭「雪月花の三庭苑」の「花の庭」に数えられる名所。📍京都府京都市上京区馬喰町　🕓参拝6：30〜17：00　梅苑入場料1,000円（〜3月下旬）

写真・北野天満宮

ほのかに香り桃色に染まる北野天満宮内。
一般開放される梅苑の景色は忘れ難い。

【四月】
ツツジ

ながおかてんまんぐう
長岡天満宮

☎075-951-1025｜長岡京

春の風物詩は真紅に
染まるキリシマツツジ。

菅原道真公が大宰府に左遷されるとき、名残を惜しんだ地として知られる長岡天満宮。正面の大鳥居をくぐると、4月下旬には市指定の天然記念物にもなっている樹齢約170年のキリシマツツジが満開に咲き誇り、真紅に染まる花々を眺めることができる。京都府長岡京市天神2-15-13　社務所9：00～17：00

【四月】
桜

けんにんじ
建仁寺

☎075-561-0190｜東山

京都最古の禅寺で
日本の象徴・桜を愛でる。

鎌倉幕府の二代将軍・源頼家が開基した、臨済宗建仁寺派の大本山の寺院。国宝にも指定されている「風神雷神図」（展示は複製）など貴重な文化財が数多くあるなか、三門や法堂、花見小路通り沿いなど場所によって移ろいが違う桜も建仁寺の見所のひとつ。京都府京都市東山区大和大路通四条下ル小松町584　拝観10：00～16：30

【四月】
椿

ほうねんいん
法然院

☎075-771-2420｜鹿ケ谷

静けさのなかで
春を告げる椿の庭。

銀閣寺と南禅寺を結ぶ散歩道「哲学の道」近くに鎮座する寺院。本堂北側の「椿の庭」と呼ばれる中庭には三銘椿があり、それぞれの風情を楽しみ春の訪れを静かに感じられる（4/1～7のみ観賞可、入山料800円）。本堂の本尊阿弥陀如来には、この時季になると椿の散華も。京都府京都市左京区鹿ケ谷御所ノ段町30　拝観6：00～16：00

【三月】
しだれ梅と椿

じょうなんぐう
城南宮

☎075-623-0846｜鳥羽

方除（ほうよけ）の大社が魅せる
神苑のしだれ梅。

平安遷都の際、都の南に国の守護神として創建され、それ以降方除の神として信仰を集める。趣の異なる5つの庭からなる神苑「楽水苑」には源氏物語ゆかりの草花が植えられ、「源氏物語 花の庭」と称される。早春にはしだれ梅が咲く。京都府京都市伏見区中島鳥羽離宮町7　拝観9：00～16：30（受付～16：00）　拝観料800円

【六月】
紫陽花

さんぜんいん
三千院

☎075-744-2531｜大原

雨の日でも美しい、
京都を彩るあじさい苑。

大原の自然豊かな場所に佇む寺院では、美しい苔庭や重要文化財・往生極楽院とともに「あじさい苑」も初夏の風物詩。星のような形をした希少な七段花など、1,000株以上が梅雨の訪れで見頃に。京都府京都市左京区大原来迎院町540　拝観9：00～17：00（11月は8：30～、12～2月は～16：30）　拝観料700円

【五月】
藤

びょうどういん
平等院

☎0774-21-2861｜宇治

“藤のカーテン”で
平安京の栄華と趣を感じる。

藤原頼通によって極楽浄土を再現した国宝の寺院。語り継がれるその美しさは建物や仏像のみならず、鳳凰堂横にある藤棚も魅力。約20,000本の房を付ける藤の木は、樹齢約300年を超える。“藤のカーテン”で花越しに鳳凰堂が望めるのも風情あり。4月下旬から5月頃までが見頃。京都府宇治市宇治蓮華116　拝観8：30～17：30

【五月】
牡丹

おとくにでら
乙訓寺

☎075-951-5759｜今里

聖徳太子ゆかりの地で
春牡丹を楽しむ。

飛鳥時代に、推古天皇の勅願で聖徳太子が開いたとされる乙訓地方最古の寺。天災での状況を見た鎌倉・長谷寺の住職から2株の牡丹を譲られたのを機に、いまでは約2,000株が咲き誇る“牡丹寺”となった。毎年4月中旬から5月初旬には「乙訓寺・ぼたん祭り」も開催。京都府長岡京市今里3-14-7　拝観8：00～17：00　入山料500円

【四月】
山吹

まつのおたいしゃ
松尾大社

☎075-871-5016｜嵐山

黄金色に染まる
関西随一の名所。

酒づくりの神様を祀り、酒造界隈でも一目置かれる松尾大社。平安風、鎌倉風など趣の違う3つの庭が集まる「松風苑」などのスポットには、楼門から本殿の間の境内を流れる一の井川沿いを中心に約3,000株の山吹があり、関西随一として名高い。京都府京都市西京区嵐山宮町3　社務所9：00～16：00（日祝～16：30）　拝観料500円

©平等院

里山を写した庭園でツツジを愛でる時間。

野山の景色を写した庭園を街中で眺める。〈ACE HOTEL KYOTO〉での朝食は、そんな贅沢な体験が待っているのです。

photo : Yoshiko Watanabe　text : Mako Yamato

京都に数多い花の名所のなかでも、とびきりの穴場が烏丸御池にある。京の山野の植物が植えられ、春から初夏にかけてはしだれ桜やツツジが咲きほこる。それが〈ACE HOTEL KYOTO〉に設けられた2つの庭だ。

手がけたのはランドスケープデザイナー宮城俊作さん率いる〈プレイスメディア〉。「現代の京都に相応しい設えへと進化した京町家の伝統的な庭」をテーマに新たな庭が整えられた。とりわけ注目したいのは3階の屋上庭園。メインダイニングに足を運んだ人だけが目にすることのできる密やか感に、まずは心がくすぐられる。敷地内から発掘された、室町時代後期の滝組を移築し、水と緑が豊かな季節感をもたらす、天空に開かれた開放的な庭。早春から春にかけては、里山を思わせるバイカオウレンやサツキが咲く。庭を目的に訪ねるのも魅力の空間となっている。

1. 壁一面がガラスの開放感あふれるメインダイニング。すぐ外にはツツジとモミジが重ねて植えられており、新緑に続いて花が咲き出し、春から初夏にかけての眺めは抜群。**2.** ビジターも利用可能な朝食は、カリフォルニア アボカド トーストなどのセット3,600円ほか。

エースホテルキョウト

ACE HOTEL KYOTO

☎075-229-9000｜烏丸御池

京都の伝統と融合する、エース流の空間を楽しむ。

アジア初進出で2020年6月開業。これまでのエースホテル同様コミュニティの場としてもにぎわう。メインダイニングでは朝食と、週末や祝日にはアフタヌーンティーの利用が可能。京都府京都市中京区姉小路通東洞院西入ル車屋町245-2　スタンダードキング1泊1室33,000円（サ別）～　全213室

ツツジ

京都市の花のツツジ。〈ACE HOTEL KYOTO〉には上階の西向きの部屋だけから眺められる白いツツジもある。

草花で仕立てた、京の美意識を贈る。

京都の自然を写した鉢植えや木箱は、空気や季節を届けてくれる贈り物。美意識が凝縮した作品を愛でる喜びを。

photo : Yoshiko Watanabe, Norio Kidera
text : Mako Yamato

折々に咲く花そのものが美しいのはもちろんのこと、人の手が加わってなお一層、際立つ美がある。店主それぞれの感性で自然を切り取り、鉢や籠、木箱の中に再構築した姿は、センスをまとって輝きを放っている。

老舗や気鋭の生花店が仕立てる花あしらいを、取り寄せたり贈ったりするのも、京都の花の楽しみ方のひとつ。鉢植えは植物とともに暮らし、育てる喜びをも、もたらしてくれるもの。旅先で自分のために送れば、旅の余韻を感じさせるものになる。目にすれば思い出が蘇り、また訪ねたいと心を刺激するに違いない。

京都の空気を届ける贈り物として、プレゼントにするのもいい。これまで目にしてきた光景を思い出す人もいれば、まだ見ていない景色へと想像を膨らませるきっかけにもなるだろう。足を運ぶことができなくても、届けられる京都の美に浸りたい。

はなまさ
花政

☎075-231-2621｜河原町三条

品よく華やかな姿に、老舗のセンスを知る。

文久元（1861）年創業の老舗。とりわけ定評があるのは山野草や和花のあしらい。庭の景色を写した鉢植えは控えめな華やかさを持つ。京都ならではの美を届けてくれる。京都府京都市中京区河原町三条上ル東入ル　9：00〜19：30　正月休　※寄せ植えは1週間前、花籠は1日前までに注文を。

木瓜（ぼけ）の木を中心に、羽衣キンポウゲや節分草など春の山野草をあわせた寄せ植え12,100円。植物はその時々で変わるため相談を。

桜が登場する3月から4月の季節の木箱4,400円。4寸の小ぶりなサイズは飾る場所を選ばない。中の植物は折々に変わってゆく。

みたて

☎075-203-5050｜紫竹

蓋を開けた瞬間に、季節があふれ出す木箱。

京都や日本に受け継がれてきた風習や景色を切り取り、植物を通して伝えてくれる〈みたて〉。京の風物を写す京の木箱と、折々の景色を写した季節の木箱には、美意識が凝縮する。大きさは4寸と6寸。京都府京都市北区紫竹下竹殿町41　12：00〜17：00（火〜木予約制、金土予約不要）　日月休

花天井
はなてんじょう

細部まで描かれた意匠に見とれる
天井のアート新旧ふたつ。

平岡八幡宮（ひらおかはちまんぐう） 2

☎075-871-2084｜梅ヶ畑

花を愛した将軍の思いを受け、描かれた天井画を特別公開で。

室町時代に足利義満公によって再建された。天井に椿や牡丹など44種の花の絵が描かれた本殿は江戸時代のもの。📍京都府京都市右京区梅ヶ畑宮ノ口町23 🕓拝観10：00～16：00（最終受付15：30） 拝観料800円（宮司のお話、大福茶接待付き） ※春の特別拝観3月11日（金）～5月15日（日）、椿を愛でる会3月11日（金）～4月10日（日）。

正寿院（しょうじゅいん） 1

☎0774-88-3601｜宇治田原

現代の日本画家約90人による、花と日本の風景を描いた160枚。

江戸時代の種字曼荼羅の天井画が本堂に残ることから、復興の意味を込め、客殿に描かれた天井画。ハート形の窓は猪目窓（いのめまど）と呼ばれる魔除け。📍京都府綴喜郡宇治田原町奥山田川上149 🕓拝観9：00～16：30（12～3月10：00～16：00） 拝観料600円（お茶・菓子付き）。風鈴まつり（6月1日～9月18日）中は800円

可憐な草花の姿は時代を超えた癒し。

200年の時を経て美しく残るものと、平成に描かれた色鮮やかな花天井。お参りする人々の気持ちを和ませる花手水（はなちょうず）。新たな癒しをもたらしてくれる花を目当てに寺社へ足を運ぶ楽しみも。

photo : Akira Yamaguchi　text : Mako Yamato

そっと心に癒しをもたらしてくれる花の姿。こんな時代だからこそ、祈りの場である寺社で出合う草花は、いつにも増して輝きを放っている。

天井一面に描かれた草花を見ることができるのは、２０１７年に花天井が完成したばかりの正寿院と、約２００年前に描かれた姿のまま大切に受け継がれている平岡八幡宮。平成と江戸、それぞれの時代の絵師が丁寧に描いた草花は繊細で、いつまでも見入ってしまう。様々に思いを巡らすことで、自分と向き合う時間を過ごせるに違いない。

一方で近年、人気の高まりを見せる花手水。そもそもは水がない野外で草花を使って手を清める意味で、言葉自体は昔からあったもの。２０１７年から手水に花を生け始めた柳谷観音 楊谷寺で、そう呼ぶようになったのをきっかけに、花を生けた手水を差すように。参拝者に癒しをと手水を彩る寺社も増え、華やかさを持つものから侘（わ）び寂（さ）びを感じさせるものまで揃う。個性ある花手水を存分に愛でたあとはお参りも忘れずに。

花｜手｜水

はなちょうず

お参りの人々をもてなす気持ちを込めた、
花で作り上げる小さな美の世界。

柳谷観音 楊谷寺（やなぎだにかんのん ようこくじ） 5

☎075-956-0017｜長岡京

花手水と名付けた、ブームの草分け的存在。

眼病平癒の観音様として広く信仰を集めてきた古刹。境内に5つある手水に花を生け、花手水の名で呼び出したのは31世住職夫人の日下恵さん。「境内に咲くアジサイを浮かべたところ、楽しみに足を運んでくださる方が増えて。思い出に残る場所になれば」と工夫を凝らす。紅葉のグラデーションなど華やかな色使いやインパクトもとびきり。📍京都府長岡京市浄土谷堂ノ谷2 🕓拝観9：00〜16：30 拝観料500円

勝林寺（しょうりんじ） 4

☎075-561-4311｜泉涌寺

禅の教えへと繋がる立体感ある花の姿。

東福寺の塔頭のひとつ。「境内に咲く花を一輪二輪と生けたところ、喜んでくださる方が多くて。花や緑を見て美しいと思うのは純粋な心であり、禅の教えに繋がります」と、住職の宇野虓堂（うのこうどう）さん。4〜5年の時を重ね、現在のような立体感ある仕立てに。📍京都府京都市東山区本町15-795 🕓拝観10：00〜16：00 拝観料800円（花手水がある境内は無料） ※秘仏の特別公開は秋と正月。

真如堂（しんにょどう） 3

☎075-771-0915｜吉田

境内の花を手折って生けるさりげなさ。

正式名称は本当の極楽を意味する真正極楽寺。春は桜、秋は紅葉で知られる寺院の花手水は、主張しすぎずさりげなく。すっと渡した竹の花器に、境内に咲くアジサイやムクゲを生けるのだという。水に沈む青紅葉が揺らめく姿にもまた、心が洗われる。📍京都府京都市左京区浄土寺真如町82 🕓拝観9：00〜16：00（受付〜15：45） 拝観料500円（花手水がある境内は出入り自由。法要時は拝観停止）

THE KYOTO OF FLOWERS

5

4

3

8

7

6

北野天満宮（きたのてんまんぐう） 8

☎075-461-0005｜西陣

梅の花あしらいを見つける厄除け信仰の場。

菅原道真公を祀る北野天満宮は平安京の北西にあり、災いを鎮め疫病退散の役割を担ってきた。「コロナ退散の思いを込めて、2020年6月から始めた花手水。大切な手水に花を浮かべることで、お参りする方々の心の癒しに」と、権禰宜（ごんねぎ）の東川楠彦さん。神紋の梅紋を写した、梅型の花あしらいを見つける楽しみも。📍京都府京都市上京区馬喰町 🕓拝観6：30〜16：00（土日祝〜17：00） 拝観無料

くろ谷 金戒光明寺（こんかいこうみょうじ） 7

☎非公開｜黒谷

寄進されたアヒルとともに可愛らしく。

「くろ谷さん」の名で知られる浄土宗大本山。手水にずらりと並んだアヒルの中には西陣織の蝶ネクタイを着けたり、境内にあるアフロ大仏にちなみアフロ姿のものも。「庭園にある亀のモチーフから当初は亀の人形を置いていたのが、二度にわたり盗難に。代わりにと寄進していただいたのがこのアヒルです」と、本山職員の伊藤英亮さん。📍京都府京都市左京区黒谷町121 🕓拝観9：00〜16：00 拝観無料

二尊院（にそんいん） 6

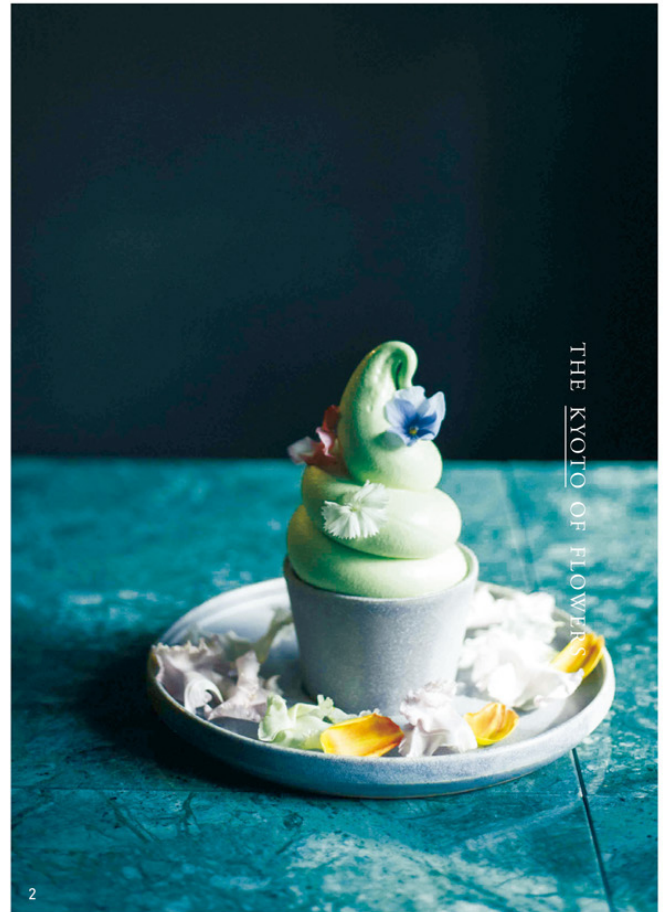
☎075-861-0687｜嵯峨野

嵯峨野の地の豊かな自然を手水に映す。

「小倉山のふもとにあるだけに、庭造りも自然との調和を意識したものに。花手水は庭で育てた草花を中心に仕立てます」と、副住職の羽生田光昭（はにゅうだこうしょう）さん。水の音や虫の声、鳥のさえずりを耳にしながら眺めたい、折々の庭の景色を映した花手水だ。本堂廊下に置かれた鉢に生けた花も見逃さずに。📍京都府京都市右京区嵯峨二尊院門前長神町27 🕓拝観9：00〜16：30受付終了 拝観料500円

町の中で見つけた可憐なスイーツ。

花盛りの京都で見つけた
五感で味わう花のスイーツ。
話題のお店で素敵な花をいただこう。

人気の夷川通（えびすがわ）に登場した〈マエストロ〉は、店内にカフェカウンターを持つフラワーショップ。「花を買う予定がなくても気軽に立ち寄ってほしい」と、「いつでも花見ができる特等席」を作ってしまった。花や緑が彩る美しい空間もさることながら、シンボリックなメニューとして考案した蘭のソフトクリームが大ブレーク。愛らしいビジュアルがSNSを席巻した。同じくSNSから人気に火が付いたラベンダーのチーズケーキは、衣笠の〈アイル シー ユー スーン〉のもの。レアチーズ生地の風味付けにラベンダーのエッセンスを使い、淡いパープルのゼリーで可愛く仕上げた。ノンアルコールカクテルとのペアリングも好評ゆえ、エディブルフラワーを浮かべた新作カクテルと合わせてみては。

1・2. 蘭の香りがふわっと立ち上るオーキッドソフトクリーム600円。季節の生花やエディブルフラワーを使って、可愛らしくデコレーション。オーキッドは蘭、もしくは薄紫色の意。

1. ラベンダーのチーズケーキ600円（単品の場合）。パープルの部分はバタフライピーで色付けしたゼリー層。**2.** エディブルフラワー「ノースポール」がアクセントのハニーレモンブロッサム900円。

I'll see you soon.（アイル シー ユー スーン）

☎なし｜衣笠

花スイーツ×花カクテルのお楽しみ。

桜の名所・平野神社前で古着販売とカフェ＆バーの営業を行う複合ショップとしてスタートした〈and C〉。その飲食部門が独立し、「きぬかけの路」沿いに新店舗を構えた。記録に残したくなるフォトジェニックなメニューは常に注目の的。📍京都府京都市北区平野宮敷町11-3　🕓11：00〜22：00　🏠火休

Maestro（マエストロ）

☎075-746-6177｜御所南

生花店が作る究極に可愛いソフトクリーム。

ホテルやデパート、アパレル店などを顧客とし、花材を使ったディスプレイや装花を手掛ける〈マエストロ花緑事務所〉が待望の実店舗をオープン。生花や観葉植物、趣味のいい花器を多数そろえる。📍京都府京都市中京区夷川通御幸町上ル松本町576　🕓11：00〜18：00（17：30LO）　🏠日水木休

photo : Haruka Kuwana, Yoshiko Watanabe　text : Atsuko Suzuki

ホテルでゆっくり華やいだ時間を。

新たなホテルが次々と生まれる京都市内。華やかな空間だけではなく、趣向を凝らしたアフタヌーンティーもホテル選びのポイントに。

「アフタヌーンティーのために旅を企画する」。下記ホテルでは、そんなゲストを数多く迎えている。まずはフランスが誇る美食ブランド〈フォション〉が手掛ける〈フォションホテル京都〉。お目当ては、専任のティーマスターがシェフたちと練り上げた京都オリジナルのアフタヌーンティー。ブランドの矜持を感じる、紅茶が主役のティーコースだ。一方、会席料理の精神にのっとり、和の要素を盛り込んだアフタヌーンティーを推す声も。〈ハイアットリージェンシー京都〉ではペストリーシェフと和食料理長がそれぞれお菓子とセイボリーを担当。〈一保堂茶舗〉監修の日本茶とともに和の食材や技法を用いたアフタヌーンティーを提案する。春のテーマは桜。日本料理が得意とする四季の演出が楽しみだ。

1.春のテーマカラー、フォションピンクに彩られたアフタヌーンティー5,500円（税サ込）。セイボリーにはシェフ自ら収穫した野菜やハーブを使用。2.名物のマカロンはパリからの直輸入。

1・2.まずはコンブチャを注入した球形のホワイトチョコで口内をリフレッシュし、玉露を一服。緩急ある演出が楽しい桜アフタヌーンティー6,000円（税サ込）。竹製のスタンドは鳥籠を模した特注品。

ハイアット リージェンシー 京都

☎075-541-1234｜東山七条

食の総合芸術「会席料理」からのアプローチ。

和の伝統美にモダンな感性をプラスしたラグジュアリーなホテル。春はどのレストランからも窓越しに桜が望める。京都府京都市東山区三十三間堂廻り644-2　地階の庭園に面した日本料理〈東山〉でのアフタヌーンティーは13：30〜15：00最終案内（要予約、20組限定、桜終了後は5,600円）　無休

フォションホテル京都

☎075-751-7711｜清水五条

紅茶のプロが完璧にコーディネート。

世界で2軒目の〈FAUCHON HOTEL〉として2021年開業。パリと京都の美を融合させた唯一無二の世界観が魅力。京都府京都市下京区難波町406　特別ブレンドを含む23種もの紅茶を用意する〈Salon de Thé FAUCHON〉でのアフタヌーンティーは11：00、14：00スタートの2時間二部制（要予約）　無休

うつわ

骨董から作家ものまでがそろう、
うつわとの出会いは一期一会。

京都やまほん

☎075-741-8114｜二条寺町

型物から骨董写しまで、上品な仕立てをそろえる。

生活に寄り添ううつわから、日用の道具、茶道具までを扱うギャラリー。花モチーフのうつわは、華やかさよりも静けさが漂う。生活の中で花を楽しむための花器も充実している。📍京都府京都市中京区榎木町95-3 延寿堂南館2F（二条寺町東入ル） 🕓11：00〜18：30 休木休

1. 伊藤明美の絵唐津菖蒲文ぐい呑（左）11,000円、狂言袴振出13,200円。**2.** 右から、水野克俊の白磁口紅桜4.5寸4,730円、宮岡麻衣子の白磁花形小皿5,500円。

2

1

essence kyoto

エッセンス キョウト

☎075-744-0680｜岡崎

大胆なのに甘すぎない、華やかさを食卓に。

小野哲平や二階堂明弘ら人気作家のうつわがそろう中で、絵付け作品は大谷桃子のものがセレクトされている。「南国のおおらかさを持ちつつ、様式化されているのが魅力」と店主の荒谷啓一さん。📍京都府京都市左京区岡崎円勝寺町36-1 2F 🕓11：00〜18：00 休月休、ほか不定休

3. バナナの葉オーバルリム皿L 6,050円、M 4,400円、緑ハス縁取り小皿（11㎝）各3,850円。**4.** 黒ハスの花ゆのみ各5,280円、ベージュハスの花マグカップ6,050円。

4

3

観山堂

かんざんどう

☎075-561-0126｜新門前

手ごろな印判で折々の花を食卓に咲かせる。

古伊万里や漆器からガラス、印判までそろい、初心者にも敷居の高くない骨董店。とりわけ料理好きの店主が選ぶ印判皿は食卓を可愛らしく彩るものが豊富で、選ぶ喜びがある。📍京都府京都市東山区新門前通大和大路東入ル西之町207 🕓11：00〜17：00 休水休、ほか不定休

5. 豆皿やなます皿など花が描かれたうつわはほかにもたくさん。**6.** 印判皿は1枚1,200円〜。同じ柄であっても色違いなどもあるため一期一会の出合いが楽しい。

6

5

THE KYOTO OF FLOWERS

うつわに咲く花と味わう花と。

食卓を華やかに彩る花咲くうつわや、花をモチーフにした可憐な和菓子。持ち帰る喜びのある花探しを。

photo : Norio Kidera, Yoshiko Watanabe, Kunihiro Fukumori　text : Mako Yamato

その審美眼に定評ある店主が営む店がそろうこと、都だった京都に集まる骨董が多いことから、うつわを買うなら京都でという話も多く聞く。様々な花が咲くうつわとの出合いにも、期待せずにはいられない。三重・伊賀に本店を構える〈京都やまほん〉では、さりげなく咲く花が料理を際立たせる白磁や絵唐津を。うつわから茶葉まで暮らしを彩るものを扱う〈essence kyoto〉で手に入れたいのは、滋賀・信楽で作陶する大谷桃子のうつわ。一期一会に心が弾む骨董探しなら、新門前通に店を構える〈観山堂〉を訪ねたい。

　買って帰るもうひとつの楽しみに、花の和菓子がある。花をかたどったり、デフォルメした意匠を使った生菓子や干菓子から、花や葉をあしらったものまで。食べるのが惜しくなる見目麗しい和菓子たちは、自分土産にも手に入れたい愛らしさ。

和｜菓｜子

愛でるのも味わうのも、ともに楽しめる、
可愛らしい花をモチーフにした和菓子たち。

〈菓子屋のな〉の
アントニオとララ

和菓子らしからぬ名前は、アンデルセン原作、森鷗外翻訳の「即興詩人」のオマージュとして作られたから。アントニオの翻弄される人生の苦味は濃厚なキャラメルあん、ララの情熱的な人生は甘酸っぱいトロピカルあんで表現した。900円。📍京都府京都市下京区篠屋町75　☎なし　🕓12：00〜18：00　休日月休　Instagram（@kashiya.nona）のDMでの予約がベター。

〈すはま屋〉の
押物

360年の歴史に幕を下ろした〈植村義次〉の菓子を受け継いで誕生した〈すはま屋〉。2021年夏から復刻を果たしたのが押物だ。1月は梅、2月は椿と折々の植物が洲濱で描かれる。1箱900円。📍京都府京都市中京区丸太町通烏丸西入ル常真横町193　☎075-744-0593　🕓10：00〜18：00（喫茶12：00〜17：30LO）　休日祝休（喫茶は水曜も休み）　押物は4日前までの要予約。

〈紫野源水（むらさきのげんすい）〉の
有平糖

菓舗それぞれに工夫を凝らした意匠を持つ有平糖（ありへいとう）のなかでも、繊細さで群を抜くのが〈紫野源水〉の桜。可憐な花の中には黄色のおしべまで顔をのぞかせる。初春には椿、早春は桜、秋には照り葉と季節の有平糖が登場する。各花6個、葉2個の8個入り1,296円（要予約）。📍京都府京都市北区小山西大野町78-1　☎075-451-8857　🕓10：00〜18：00　休日祝休

THE KYOTO OF FLOWERS

〈鍵善良房〉の
菊寿糖

祇園に15代続く享保年間創業の老舗。和三盆糖製の菊寿糖は元治元（1864）年の菓子型が残る歴史ある代表銘菓。その名は菊の葉の露を飲んだ少年が800年の命を得た中国の故事、菊慈童による。20個紙箱入り1,100円。📍四条本店／京都府京都市東山区祇園町北側264　☎075-561-1818　🕓9：30〜18：00（喫茶10：00〜17：00、16：30LO）　休月休（祝の場合は翌休）

〈亀屋良長〉の
きんとん

創業は享和3（1803）年。きんとんは色を合わせて季節を表現する菓子。つくね芋で白さを際立たせた白あんを使う〈亀屋良長〉のきんとんは華やかさもひときわ。右上から時計回りに花かざり、春うらら、らんまん、立春、菜種各432円〜。店頭に並ぶのは1種類なので注意を。📍京都府京都市下京区四条通油小路西入ル柏屋町17-19　☎075-221-2005　🕓9：30〜18：00　休無休

〈出町ふたば〉の
桜だんご

店頭に春を告げる桜餅や花だんごとともに登場する桜だんご。桜の香りがふわりと立つのは、刻まれた塩漬けの桜葉が生地に練り込まれているから。和三盆糖を使うことで、まろやかでコクのあるだんごに。例年2月半ばから4月半ばまで。1本220円。📍京都府京都市上京区出町通今出川上ル青龍町236　☎075-231-1658　🕓8：30〜17：30　休火、第4水休（祝の場合は翌休）

JR東海からのお知らせ

さあ、花咲く京都へ参りましょう!

柔らかい日ざしが春の訪れを告げています。
さあ、JR東海の「花咲く京都」キャンペーンとともに、
花で彩られた京都を訪れてみませんか?

THE KYOTO OF FLOWERS

花咲く京都

花の間

寺院を舞台に
お花のクリエイション展示。

畳の間に生花や造花が「生けられた」部屋は障子も花柄の京都の和紙で飾られ、一足早く満開の花畑が作られたアート空間に。フラワーショップを舞台に活躍する越智康貴さんによる展示企画「花の間」が、4カ所の由緒ある寺院で実施される。フォトジェニックな空間が時代を超えてクリエイトされ、同時に目の前には寺院の心安らぐ庭が広がる。

参加寺院:実施期間

東福寺光明院　3月18日(金)～4月3日(日)
泉涌寺雲龍院　3月30日(水)～4月24日(日)
随心院　4月22日(金)～5月22日(日)
妙満寺　5月13日(金)～6月5日(日)

越智康貴(おちやすたか)/1989年生まれ。表参道ヒルズで〈DILIGENCE PARLOUR〉、東京ミッドタウン(イセタンサローネ)で〈ISdF〉というフラワーショップを営みながら、花や文章、写真を主軸に様々な表現活動を行っている。

花咲く京都

花御朱印

人気イラストレーターによる、
花がテーマの御朱印も。

花の美しさで有名な社寺と人気アーティストがコラボして、オリジナルの御朱印を授与する企画も。参加いただくイラストレーターは白根ゆたんぽさん、たなかみさきさん。雑誌やインスタグラムでも大活躍のお二人が花をテーマに、華やかな花の世界を紙面にあしらった花御朱印だ。拝受できるのはキャンペーンの期間のみ。御朱印集めをさらに楽しくしてくれるはずだ。事前申込みが必要なので、入手方法については「花咲く京都」特設サイトをチェック。

第一期　白根ゆたんぽさんデザイン花御朱印

参加社寺 / 実施期間		
城南宮	3月7日(月)～4月14日(木)
霊鑑寺門跡	3月19日(土)～4月10日(日)
仁和寺	4月1日(金)～4月10日(日)

白根(しらね)ゆたんぽ/東京を拠点にイラストレーターとして幅広いジャンルのクライアントワークを担当するほか、年に数回の個展開催や企画展、海外アートフェアへの参加も行う。

第二期　たなかみさきさんデザイン花御朱印

参加社寺 / 実施期間	
長岡天満宮	4月15日(金)～5月19日(木)
妙満寺	4月15日(金)～5月19日(木)

たなかみさき/1992年生まれ。日常生活の様子や、人物を描くイラストレーター。J-WAVE『Midnight Chime』のラジオパーソナリティとしても活動中。

第三期もComing Soon!

他の社寺と異なり、仁和寺のみ、花御朱印のお受け取りに特別拝観の事前予約が併せて必要となります。
詳しくは「花咲く京都」特設サイト(https://souda-kyoto.jp/other/hanasaku/)をご確認ください。

春の特別拝観

一般拝観開始前の清々しい早朝や、
普段は見ることができない
ライトアップされた境内で、
人数限定で桜を眺めることができる。

■ 仁和寺御殿の早朝特別拝観と御室桜観賞
4月1日(金)～10日(日)　7:30～9:00

■ 醍醐寺伽藍エリアの早朝特別拝観
3月25日(金)～4月10日(日)　8:00～9:00

■ 東寺夜間特別拝観先行入場
3月25日(金)～4月10日(日)　17:10～18:00

■ 平等院夜間貸切特別拝観
3月21日(月・祝)、4月2日(土)　18:00～20:00

問い合わせ
https://souda-kyoto.jp/plan/spring_sp/index.html

令和再興 雪月花の三庭苑

日本古典に精通し、歌人でもあった松永貞徳が
京都に遺したと伝わる三つの庭園が、令和の時代に再興。

江戸時代には北野天満宮の梅苑の「花の庭」をはじめとして、妙満寺は「雪の庭」、清水寺は「月の庭」と呼ばれ、雪月花の三庭園と評判だった。その一つである北野天満宮の「花の庭」が再興されたことを機に、令和の「雪月花の三庭苑」が公開される。

北野天満宮「花の庭」

妙満寺「雪の庭」

清水寺成就院「月の庭」

問い合わせ
https://souda-kyoto.jp/blog/01075.html

JR東海 × #Hanakogram プレゼントキャンペーン

Instagramで#Hanakogramをつけて京都の花の画像を投稿いただいた方のなかから選考により、🎁のついた店舗の商品(ACE HOTEL KYOTOの宿泊など)をプレゼントいたします。詳しくはHanako公式Instagram(@hanako_magazine)にてご確認ください。

*写真はすべてイメージです。 *このページの広告では花御朱印や特別拝観等のお申し込みを受け付けておりません。詳細は「そうだ 京都、行こう。」サイトをご確認ください(すでに満席の場合や申し込みを締め切っている場合がございます)。*イベント内容・開催期間は予告なく変更の可能性がございます。

そうだ
京都、行こう。

Twitter @souda_kyouto
Instagram @soudakyoto_official
Facebook @soudakyoto

京都のごちそうをお取り寄せ。

この数年で老舗や人気店も含め選択肢がぐんと増え、魅力を増した京都のお取り寄せ。和洋そろったおやつから、食卓を豊かにする惣菜や麺、アクセントになる調味料までがそろいます。

photo : Yoshiko Watanabe (P.95, 99), Kunihiro Fukumori
text : Mako Yamato, Azusa Shimokawa

〈御菓子丸〉の和菓子

**葉まくら
麩の焼き
木ノ芽餡白味噌餡**

木ノ芽の香りのする、ふわふわの麩の焼き。こんなまくらに顔を埋めたいと生まれたお菓子。中には山椒を練り込んだ白小豆の餡を。

**冴ゆ
柚子の水羊羹**

白小豆の餡と柚子で仕上げた冬の水羊羹。冴ゆとはあらゆるものに透き通ったような、凛とした冷たさを感じること。その冷たい空気を菓子に仕立てた。

**踏青
浮島-蕗の薹と
柑橘果皮の蜜漬**

踏青とは古代中国の風習で春の野遊びのこと。小豆のこし餡で蒸し上げた浮島に蕗の薹と柑橘が。口の中から大地の景色が広がる。

**輪形玄米粉の
薯蕷まんじゅう**

唐の時代に伝わった菓子の形をモチーフにした薯蕷まんじゅう。中は、なめらかなこし餡。「平和の輪、豊作の輪、願う祈りの形。」と菓子に添えられた言葉も美しい。

**玉蜀黍の
水羊羹**

とうもろこしの皮に包まれた水羊羹は、最後にはらりと塩を振って味わう。ここに紹介する菓子は全て、これまで通販で販売したもの。販売時期など詳細はHPで確認を。

和菓子の新たな扉を開く、刺激をもたらす食のアート。

新たな工房を上賀茂に構え、2020年5月から待望のオンラインショップを始めた杉山早陽子さん。11月からは生菓子の発送にも挑戦してきた。「干菓子だけでは届けたいと思う味に限界があって。寒い季節の薯蕷饅頭から始めました」と振り返る。

その場でしかできない体験、できたての味わいを大切にする〈御菓子丸〉のお菓子は、これまで発送とは縁遠いものだった。けれど「送ることを前提にした制約、ひとつ加わった条件と向き合うのが面白くて」と杉山さん。折々の素材を使い、旬を切り取る形で作られる、新たな菓子たち。定期的に新作が登場するのは、食べ手にとってもうれしいかぎり。

夏の玉蜀黍の水羊羹は固そうに見えて、匙で掬えばスープの一歩手前のような柔らかさ。エッジが効いた姿に反して瑞々しい。「ある種の裏切りを感じさせるような、はっと脳を刺激する非日常を届けられたら」。その言葉に期待せずにはいられない。

御菓子丸

URL https://okashimaru.stores.jp/

自然や情景など記憶に残る一瞬を写した和菓子を作り出す〈御菓子丸〉。「甘露 玉蜀黍の水羊羹」4個3,000円は2021年7月8月に販売された玉蜀黍の菓子。折々の柑橘類を使った琥珀糖「鉱物の実」6個1,080円、和三盆糖を使った胡麻風味の焼菓子「ほころび 振出」15粒1,300円は通年の販売。すべて発送日限定。問い合わせはストア内のフォームへ。

OYATSU

[甘いもの]

贈り物にもおすすめな、京のおやつをお取り寄せ。

老舗の生菓子や、話題のお店がはじめた新感覚の和菓子も、ワンクリックで我が家にお届け。
華やかで優雅な品々は、手土産にも喜ばれそう。

〈アッサンブラージュ カキモト〉のチョコレート

URL https://assemblages-kakimoto.com/

パティシエにしてショコラティエでもある垣本晃宏シェフが作るのは、個性的な形と香り高さが印象的なボンボンショコラ。バニラや大葉、Sakeなど5種類のボンボンショコラ5個入り1,674円。手前は濃厚なピスタチオにグリオットチェリーを合わせたピスタチオ5個入り2,160円。📍京都府京都市中京区竹屋町通寺町西入ル松本町587-5 ☎075-202-1351 🕓12:00〜19:00 休火水休、ほか不定休

〈甘党茶屋 梅園〉のみたらしバターサンド

URL https://umezono.thebase.in/

昭和2年創業の〈甘党茶屋 梅園〉のWeb販売では店舗限定の品も購入可能。みたらし団子の焼き印が押されたバターサンドは、大吟醸入りのバタークリームとみたらしダレの組み合わせが癖になる。5個入り1,188円。問い合わせはストア内のフォームへ。〈梅園oyatsu JR京都伊勢丹店〉📍京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町 ジェイアール京都伊勢丹B1 ☎075-352-1111 🕓10:00〜20:00 休不定休

〈クリケット〉のクリケットゼリー

URL http://www.cricket-jelly.com/

おいしい果物を食べてほしいと、青果商が開いたフルーツパーラー。果実の器に果汁を固めたゼリーは、ぷるっぷるの食感でフルーツ好きを楽しませてくれる。クリームと共に食べれば、まろやかさもひとしお。レモン、グレープフルーツ、オレンジの3種から選べる、ゼリー3個セット2,400円。📍京都府京都市北区平野八丁柳町68-1 サニーハイム金閣寺1F ☎075-461-3000 🕓10:00〜18:00 休火不定休

〈御菓子司 塩芳軒〉の聚楽

URL https://shop.kyogashi.com/

西陣に店を構える明治15年創業の京菓子店。初代より受け継がれる、天正の焼印が印象的な銘菓「聚楽」は、専用に炊いたこし餡を、和三盆の蜜を使いしっとりと仕上げた生地で包んだもの。口の中で餡と生地がふわりとほぐれるやさしいおいしさに心がなごむ。1個172円、8個箱入り1,620円。📍京都府京都市上京区黒門通中立売上ル飛騨殿町180 ☎075-441-0803 🕓9:00〜17:30 休日祝、月1回水休

〈鍵善良房〉のおうちで生菓子4個セット

URL https://shop.kagizen.co.jp/

享保年間創業の老舗和菓子店が、期間限定で上生菓子の通販をスタート。約1カ月ごとに内容が異なり、写真の品（和菓子のみ）は9月より販売予定（内容変更あり）。右上から時計回りに、薯蕷の「帰り道」、ういろうの「桔梗」、練りきりの「秋の音色」、こなしの「着せ綿」。販売は翌日着の可能なエリア限定。消費期限は到着日まで。2,000円。〈四条本店〉📍京都府京都市東山区祇園町北側264 ☎075-561-1818 🕓9:30〜18:00 休月休

〈NEXT 100 YEARS〉のフルーツの羊羹

URL http://uchu-wagashi.jp/

遊び心たっぷりの落雁が人気の和菓子店〈UCHU wagashi〉から生まれた新ブランドが、通年Webで購入可能に。白あんベースの羊羹に、桃や甘夏などのピューレで作ったフルーツ羹をちりばめて。白あんのほっくりとした食感とフルーツの甘酸っぱさが絶妙なハーモニー。1,730円。〈UCHU wagashi寺町本店〉📍京都府京都市上京区寺町通丸太町上ル信富町307 ☎075-754-8538 🕓10:00〜17:00 休火水休

〈ラ・ヴァチュール〉の タルトタタン

URL https://voiture.buyshop.jp/

本場フランスのタルトタタンを守る協会からもメンバーとして認められた、創業者の松永ユリさん。ケーキの高さにもこだわるレシピを受け継ぎ、作られるタルトタタンは京都を代表する人気洋菓子のひとつ。取り寄せでは、贅沢にも丸ごとのホールを手に入れることができる。15㎝ホール5,400円。京都府京都市左京区聖護院円頓美町47-5 ☎075-751-0591 11:00〜18:00 月休

〈DORUMIRU（ドルミール）〉の デリス クアチュオール

URL https://dorumirushop.com/

八坂の塔前にお店を構える人気のパフェ専門店。お店と同じ材料＆レシピで作られるパフェは、ティラミスパフェ、キャラメリゼしたバナナとほうじ茶アイスの組み合わせが新鮮なバナナパフェ、フルーツパフェ、ブランデーをほんのり効かせた紅茶パフェの4種をひと箱に。4個入り3,800円。京都府京都市東山区金園町388-3 ☎075-366-5000 12:00〜17:00 水休
※内容は季節によって異なる

〈here（ヒア）〉のココカヌレ

URL https://coffeehere.stores.jp/

〈アラビカ京都〉でバリスタを務めていた山口淳一さんプロデュースのカフェ。コーヒーとの相性を考えて作られたプレーン味のカヌレは、外はカリッと香ばしく、中はしっとり。控えめな甘さで素材のおいしさがより際立つ。三角形の可愛いギフトボックス入り。毎日数量限定販売。3個入り1,150円。京都府京都市中京区姉西洞院町524 ☎075-254-8260 9：00〜18：00 不定休

〈村上開新堂〉の ロシアケーキ

URL https://www.murakami-kaishindo.jp/

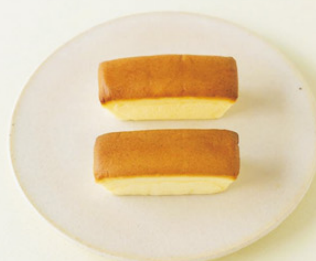
明治40年に創業した京都洋菓子店の草分け。その看板商品がレトロな姿のロシアケーキ。ロシアケーキとは二度焼きした生地にジャムなどをあしらったクッキーのこと。〈村上開新堂〉ではレーズンやジャムをあわせた味がそろう。トッピングによって少し異なる食感も楽しみたい。箱入り10個2,300円〜。京都府京都市中京区寺町通二条上ル東側 ☎075-231-1058 10:00〜18:00 日祝、第3月休

〈シトロン〉の レモンのお菓子のお弁当

URL https://www.instagram.com/citrontokko/

「お菓子教室シトロン」を営む菓子研究家・山本稔子（としこ）さんが作る、幕の内弁当をイメージしたレモンの焼菓子詰め合わせ。磯辺揚げをかたどったサクッと軽やかな食感のビスキュイや、ゆで卵モチーフのメレンゲ、黒いペーパーを巻いたおにぎり風のマドレーヌなど、趣向を凝らした焼菓子がレトロな紙のお弁当箱にぎゅぎゅっと。月に数回の不定期販売で、インスタグラムで販売日を告知。2,000円。

〈パティスリー菓欒（からん）〉の 西賀茂チーズ

URL https://www.patisserie-karan.jp/

フランス産クリームチーズとカマンベールチーズをブレンドし、口でふわっと溶けるほど柔らかく焼き上げたチーズケーキ。甘さは控えめに、余韻が残るチーズの風味がちょうどいい。ふた口で食べ終わるような、上品なサイズも京都らしいもの。少し郊外のため、取り寄せも上手に活用したい。10個入り1,210円〜。京都府京都市北区西賀茂坊ノ後町15 ☎075-495-0094 10:00〜18:00 火休、ほか不定休

DRINKS
［ 飲み物 ］

ブレイクタイムのお供はどれ？ 京都メイドのドリンク6選。

心身を心地よく整えてくれるこだわりのお茶や自家焙煎コーヒー店の名物豆、醸造所発のビールまで。
“京都メイド”のおすすめドリンクを集めました。

〈京都醸造〉の一期一会

URL https://kyotobrewing.com/

タップルームを擁する京都メイドのクラフトビール醸造所が、オンラインストアをスタート。定番人気の「一期一会」は、ベルギーに由来するセゾンというスタイルをイメージソースに、ベルギー酵母とアメリカ産・ニュージーランド産ホップのアロマを巧みに組み合わせた一本。酵母やホップによる複雑な香りとドライな口当たりが特徴でリピーターも多数。6本3,000円。📍京都府京都市南区西九条高畠町25-1 ☎075-574-7820 🕓17：00〜21：00（タップルームは金17：00〜21：00） 休月〜木休 ※現在は缶に変更

〈宇治紅茶館〉のキューブボックス

URL https://ujikochakan.stores.jp/

ムレスナティーが楽しめる人気カフェ。Web販売では、店舗限定のオリジナルブレンド茶葉が購入可能。おすすめは、13種類の果実とキャラメル、バニラの香りが広がる「クリーミィソフィア」、キャラメル、マロンの甘い香りに、ビターなカカオを効かせた「カカオマロン」。各777円。📍京都府宇治市宇治妙楽46-2 ☎0774-25-3711 🕓11：00〜18：00（フード16：45LO） 休月休（祝の場合は翌休）

〈thé to thé KYOTO〉のクラフトティー

（テトテ キョウト）

URL https://thetothe.kyoto/

最高級の宇治茶の産地・京田辺市で、老舗茶園が作るクラフトティー。「働く人が1週間を爽やかに過ごせるように」と、まろやかな玉露、リラックス作用のある碾茶（てんちゃ）など、日々のバイオリズムに応じた異なる茶葉を用意。パック入りの茶葉をボトルに入れてお湯か水を注ぐだけ。注ぎ足しで3〜4煎目まで変わらぬ味を楽しめる。茶葉10袋と500㎖リユースボトルのセット（初回限定）5,000円。☎0774-62-4575

〈市川屋珈琲〉の市川屋ブレンド

URL https://ichikawaya.thebase.in/

清水寺の程近くにある、自家焙煎コーヒーのお店。オンラインで購入できるオリジナルブレンドのコーヒーは3種類。なかでも看板銘柄の「市川屋ブレンド」は、ふわりと鼻を抜ける華やかな甘い香りとコクの余韻が魅力。上質な一杯を、ぜひ自宅でも。200g 1,200円。📍京都府京都市東山区渋谷通東大路西入ル鐘鋳町396-2 ☎075-748-1354 🕓11：00（土日祝9：00）〜17：00 休火、第2・4水休

〈銀月サロン〉のジャスミン銀針茶

URL https://gingetsu.buyshop.jp/

北白川にある予約制の中国茶サロン。中国茶ソムリエの高田小絵子さんが、茶会用にセレクトした茶葉や茶器をオンラインで販売する。白茶をベースにしたジャスミンティーは、茶葉の芽の部分に本物のジャスミンの花のみで香りづけしたもの。お湯を注ぐとふわりと広がる、芳醇なジャスミンの香りにも癒される。25g 1,512円。オリジナルの缶入りは2,700円。問い合わせはストア内のフォームへ。

〈コーヒーと生活。タビノネ〉のコーヒー飲み比べセット

URL https://coffee.tabinone.net/

元田中の人気焙煎所〈旅の音〉のオンラインストアがリニューアルし、アイテムがさらに充実。初回限定で購入できるこちらは、浅煎りから深煎りまで、〈旅の音〉で人気の5種をセットに。焙煎度合いや、生産国別の味を飲み比べしてみたい人におすすめ。豆の詳細を記した豆カードと淹れ方のレシピ付き。1,850円。📍京都府京都市左京区田中東春菜町30-3 THE SITE A ☎075-703-0770 🕓12：00〜18：00 休月休

MEALS

［ 辛いもの ／ ごはん ］

晩ごはんの主役はコレ！ 食卓が華やぐ京ごはん。

美食家が足繁く通う一流料亭の名物料理、レシピをもとに自分で作って楽しむ麺やおばんざいなど。
冷蔵庫にストックしておきたい、京都のごはんをご紹介。

〈麺屋猪一(めんやいのいち) 離れ〉の和牛肉汁つけそば

URL https://inoichi.stores.jp/

ミシュラン2年連続獲得店のつけ麺。北海道産小麦を100%配合した中太麺に、京都産の石臼碾きの全粒粉を配合。つけ汁には、最高級の節を数種類使った魚介だし100%スープに、黒毛和牛とゴボウ、しめじを。指宿産本枯節の0.01㎜削り節、黒七味付き。1,300円。📍京都府京都市下京区泉正寺町463 ルネ丸高1F ☎075-285-1059 🕒11：00～14：30、17：30～21：30（21：00LO） 休無休

〈京都錦市場近新 多宝庵(きんしん たほうあん)〉の西京味噌漬け・粕漬け

URL https://kinshin-tahouan-shop.com/

"京の台所"といわれる錦市場に店を構え、名だたる料亭に鮮魚を卸している〈近新〉がオンラインストアを開設。魚介類を知り尽くした職人が丁寧に作る、厳選素材の味噌漬けや粕漬けが、おうちでも楽しめるように。甘鯛西京漬1切れ、さわら西京漬2切れ、鮭酒粕漬2切れ入り詰合せ3,700円。📍京都府京都市中京区東魚屋町184 ☎075-741-6636 🕒10：00～16：00 休水土日祝休

〈二条 やま岸〉の甘鯛と秋野菜の鍋

URL http://tominokoji-yamagishi.com/nijo/yamagishi/

〈富小路 やま岸〉の姉妹店〈二条 やま岸〉が、「お店の鍋料理をおうちでも」と通販を開始。鍋は月替わりで、3月は「桜鯛と春野菜の鍋」が登場。ぷりっと弾力のある真鯛に自家製の塩ポン酢が好相性。鯛の旨みが春野菜のほのかな苦みと絡みあう。12,960円。📍京都府京都市中京区西ノ京職司町8-1 ☎075-801-7900（電話での取り寄せ対応10：00～17：00） 🕒17：00～20：00最終入店 休火水休

〈五感食楽(ごかんしょくらく)〉のおばんざい

URL https://gokan-shokuraku-shop.com/

料理研究家・小平泰子（こひらやすこ）さんが営む人気料理教室「五感食楽」が、オンラインストアをオープン。京都にゆかりのある食材を使ったおばんざいを季節替わりで提案する。使用する食材とレシピ、レッスン動画がセットに。お教室に通っているような気分で、おばんざい作りに励める。胡麻豆腐3,500円、にしんなす3,800円、ひろうす3,500円。※内容は季節によって異なる

SEASONING

［ 辛いもの ／ 調味料 ］

どう使いこなすかも楽しみな調味料。

料亭の味を伝える炊き味噌から、味の決め手になるスープストックやだし、七味に加え、
自分の味に育てるぬか床や手作り味噌も。どんな料理が完成するか、心弾む京の味がそろいます。

〈大阪屋こうじ店〉の 手作り味噌キット（容器付）

URL https://www.namakouji.com/

文化元（1804）年、舞鶴で麹製造を始めた老舗。昔ながらの上蓋製麹法で、国産米を原料にれんが室で3日かけて作り上げた生こうじで作る味噌キット。北海道産大豆とよまさり、天日塩シママースに加え、容器も付いている。熟成期間は10カ月。舞鶴本店のほか、三条神宮道店もあり。手作り味噌キット（容器付）3,330円。京都府舞鶴市堀上68　☎0773-75-0550　9：00～18：00　日祝休（冬季は無休）

〈大鵬〉のごまラー油、山のXO醤、よだれ鶏のたれ

TEL 075-822-5598

京都きっての人気中華料理店。ゴミゼロを目指す瓶入りの調味料やつまみは、「行き場のない食材を無駄にしない」という2代目・渡辺幸樹さんの熱い思いから始まった。左から、よだれ鶏のたれ1,080円、山のXO醤1,512円、ごまラー油648円（パッケージ、量、価格は変更の場合あり）。電話注文、代引きのみ。京都府京都市中京区西ノ京星池町149　11：30～14：00、17：30～20：00（変更あり）　火休

〈フレンドフーズ〉の 鶏と豚の基本スープ

URL https://www.friendfood.jp/

安心・安全とおいしいことを追求し続けるスーパーは、時間をかけて開発したPB商品も注目を集める存在。なかでも人気を誇るのが鶏と豚の基本スープ。国産原料だけを使ったスープの素は、中華以外にも和洋の料理のベースになる万能調味料。スープはもちろん、炒め物の味付けにも便利。300g 2,400円。京都府京都市左京区下鴨北園町10-6　☎075-722-0451　10：00～21：00　無休

〈うね乃〉の 粉だし（昆布・かつお・まぐろ）

URL https://odashi.com/

だしパックをはじめ、様々なスタイルで食卓に取り入れるだしを提案する老舗。左から、利尻産の天然昆布、薩摩産鰹節、上品な薩摩産まぐろ節の3種類がそろう粉だしは、1人分の味噌汁を作りたい時や、炒め物やパスタにもうひと味欲しい時に。まぐろ・かつお各767円、昆布1,026円。京都府京都市南区唐橋門脇町4-3　☎075-671-2121　10：00～18：00（土～16：00）　日祝、第2土休

〈長文屋〉の 七味（中辛・山椒多め）、山椒

TEL 075-467-0217

注文ごとに材料を合わせて作る、香り高い七味専門店。唐辛子に山椒、白と黒の胡麻、芥子（けし）など8つの素材で作る七味は小辛から大辛まで4つの辛さから選べるうえ、山椒多めに仕立てた京都らしさを感じるものも。粉山椒も人気の品。七味（中辛・山椒多め）小袋450円、粉山椒小袋420円。電話かFax（同番号）での注文のみ。京都府京都市北区北野下白梅町54-8　10：00～18：00　水木休

〈発酵食堂カモシカ〉の ぬか床セット（S）

URL https://store.kamoshika.kyoto.jp/

食堂とマルシェの2つの軸で、発酵を身近なものとして提案。届いた日からすぐに使えるぬか床は、生ぬかをベースに天然塩や昆布、山椒、柚子の皮など選び抜いた国産の素材を加え熟成させたもの。ぬか床生活の小冊子もついて、発酵生活への扉を開いてくれる。2,500円。京都府京都市右京区嵯峨天竜寺若宮町17-1　☎075-862-0106　11：30～17：00（ランチ～15：00、カフェ～17：00）　日月休

NOODLE

［ 辛いもの ／ 麺 ］

一品完結で店の味が再現できる麺6選。

だしの味にほっと和むうどんから、老舗のラーメンに行列必至のつけ麺。
普段は少し敷居の高い名店のパスタや蕎麦まで。間違いない味は気取らない手土産にも。

〈和醸良麺すがり〉の
つけめん・チャーシュー（定番麺）

URL https://www.sugari.net/

小麦の風味が口に広がる自家製麺と、魚介と豚骨のダブルスープ。添加物は一切使わずに実現した力強い旨みに虜になる人続出で、行列が絶えない人気店。麺は定番のほかゆず麺、トッピングはもつも選べて店の味そのままに再現できる。900円。問い合わせはストア内のフォームへ。京都府京都市中京区観音堂町471-1 ☎なし 11：30～15：00、18：00～22：00（売り切れ次第終了） 不定休

〈萬樹〉の
刻みきつねうどん

URL http://www.manki-kyoto.jp/

かつて祇園・巽橋（たつみばし）のたもとにあった手打ちうどん〈萬樹〉の店主・永田昌彦さんが店を閉め、さらなるうどんとだしの追求を重ねて開いた専門店。麺は100％国産小麦を使った、香りや甘みを楽しむ細麺。だしは熟成させた利尻昆布に枯宗田節など4種の節を贅沢に使ったもの。数百円で手に入る至福の一杯。ネギなど好みの薬味は各自用意を。2人前1,500円。問い合わせはストア内のフォームへ。

〈cenci〉の
アマトリチャーナソース

URL https://cencikyoto.stores.jp/

素材を大切にした料理にファンも多い、京都きっての人気イタリアン。オンラインショップには、パスタソースや、サルシッチャと原木椎茸のリゾットなどがラインナップ。芦屋〈メツゲライクスダ〉のベーコンを使ったアマトリチャーナソース1,980円。京都府京都市左京区聖護院円頓美町44-7 ☎075-708-5307 12：00～15：00（12：30LO）、18：00～21：30（19：00LO） 月休、ほか日火不定休

〈本家第一旭 本店〉の
お土産用生ラーメンセット

URL https://www.honke-daiichiasahi.com/

京都駅からほど近い、たかばしに店を構える〈本家第一旭本店〉はラーメン激戦区の京都でも一、二を争う有名店。コクがありつつしつこくない豚骨醤油のスープと、中太麺の組み合わせは京都ラーメンの王道だ。もやしを加えれば、そのまま店の味という再現度の高さがうれしい。4人前4,100円（送料込み）。京都府京都市下京区東塩小路向畑町845 ☎075-351-6321 6：00～1：00 木休

〈じき宮ざわ〉の手打ち蕎麦

URL https://jiki-miyazawa.com/store/

自粛要請を機に始まったwebストア。名物の焼胡麻豆腐などと共に取り寄せ可能な蕎麦は、選び抜いた蕎麦粉を京都の地下水で打ち上げたもの。ふわりと立ち上る蕎麦の香り、キリッとしたつゆに名店の味を知る。蕎麦3人前、そばつゆ180㏄のセット2,970円。京都府京都市中京区堺町四条上ル東側八百屋町553-1 ☎075-213-1326 12：00～13：45最終入店、18：00～20：00最終入店 火休

〈辨慶うどん〉の
べんけいうどん

URL http://benkei-udon.jp/corporate/

五条大橋のたもとの屋台から始まった、甘めのだしと優しい麺のいかにも京都らしいうどん。屋号をつけた「べんけいうどん」は甘きつねと、甘辛の牛肉、唐辛子をガツンと利かせた辛いきんぴらをトッピングした看板メニュー。京都人の深夜の〆としても愛されてきた一杯を自宅でも気軽に。930円。〈西京極店〉京都府京都市右京区西京極東大丸町16 ☎075-313-5464 11：30～23：00 月休

京都の美学を支える土地を訪ねてみました。

もうひとつの京都へ。

町の佇まいが訪れた人を引きつけてしまう京都。
それは、周囲の土地が生み続ける食材、道具など、
都の美を支えた存在があったからなのでした。

photo : Norio Kidera, Yoshiko Watanabe　illustration : Mami Tsujimoto

わざわざ行きたい、それがもうひとつの京都。

丹波ワイン

ぶどう畑を一望できるテラスも。

1979年から京都丹波で土地の食文化に合ったワインづくりをしている老舗ワイナリー。8haの85%をぶどう栽培にあて、国産ワインが脚光を浴びる前から和食に合ったワインの醸造に取り組んでいる。特に酸化防止剤を使用しない自然発泡のワイン「てぐみ」(白750ml 1,815円)が人気。📍京都府船井郡京丹波町豊田千原83 ☎0771-82-2003 🕓10：00〜17：00 休木休

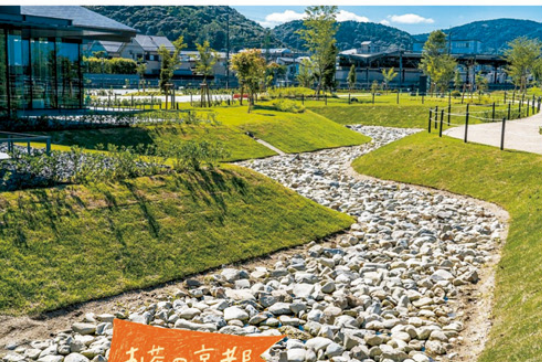
伊根町(いねちょう)

深いブルーの海と並ぶ舟屋の絶景を。

映画やテレビドラマの舞台として多く登場しているのが、伊根町の「舟屋」。まるで海に浮かんでいるように見える。もともと船を海から引き上げて、乾かすための場所として使用されていた。今では１階を船の係留場所とし、２階は作業場や離れの住居として使用しているケースが多い。伊根町にはカフェや伊根の魚料理など食を楽しめる施設も充実。伊根町観光協会☎0772-32-0277

天橋立クルーズ

海から天橋立を眺めてクルーズを楽しむ。

京都府の北部、日本海の宮津湾にある天橋立は日本三景の一つとされる。幅は20〜170メートル、長さは3.6キロの砂洲に約6,000本もの松が茂ってできた地形で、何千年もの歳月をかけて自然が作り出した神秘の造形とされる。おすすめは遊覧船で天橋立桟橋(文珠側)から一の宮桟橋までの12分のクルーズ。クルーズ往復900円。天橋立観光船|丹後海陸交通 https://www.tankai.jp/

お茶と宇治のまち交流館 茶づな

宇治茶の伝統や作法が学べる体験型施設。

京阪宇治駅隣に整備された〈お茶と宇治のまち歴史公園〉内の複合施設。茶臼で挽いた抹茶を点(た)てる「抹茶体験」や「聞き茶体験」など、宇治ならではのさまざまなプログラムを用意している。有料のミュージアムやカフェ、宇治川や茶畑が一望できる展望テラスもあり、新名所として人気を集める。📍京都府宇治市莵道丸山203-1 ☎0774-24-2700 🕓9：00〜17：00 休無休

錦水亭(きんすいてい)

絶景とともに味わう伝統のたけのこ会席。

八条ヶ池を取り込む10,000坪の庭園に、絶景を望む数寄屋造りの座敷が点在。春限定の「たけのこ会席」には京都西山近郊で採れた朝掘りたけのこを使用。家伝の調理法で豊かな風味を引き出す。全11品からなる「たけのこ会席」12,000円(税サ別)〜。📍京都府長岡京市天神2-15-15 ☎075-951-5151 🕓11：30〜21：00(19：00LO) 休水休(3月中旬〜5月下旬は無休)

Shop & Gallery 竹生園(ちくぶえん)

茶道具製作で培った職人技。

良質の竹が育つ長岡京市に工房を構え、指物、蒔絵、漆など伝統技術を用いた製品作りを行う〈高野竹工〉。直営ギャラリー〈竹生園〉では竹や古材の個性を引き出したハイエンドブランド「篁(たかむら)」、日々の暮らしを彩る生活雑貨ブランド「ばんてら」の両方を取り扱う。📍京都府長岡京市天神2-15-15 錦水亭竹生園内 ☎080-2068-4367 🕓高野竹工公式サイトで確認を

食、工芸、そして暮らし…京都文化の源を訪ねる旅に。

京都市内から離れれば、京都文化の源流に触れる旅に出ることができる。まずは北へ車で3時間弱、日本海に面した伊根町へ。伊根の舟屋と呼ばれる建物約230棟が景色をつくり、国の重要伝統的建造物群保存地区の指定を受けている。また、市内から車で1時間半ほどの南丹市美山町(なんたんしみやまちょう)には39棟ものかやぶき屋根の民家が立ち並ぶ里山が。四季折々、絵画のような風景の中、人々が日々の暮らしを営む。

伊根町ではブリやタイが水揚げされ、美山町ではお米、地鶏、松茸などが採れる。その食材は京都の名料理人の手に委ねられ、京料理となる。

ほかの魅力ある場所も探してみよう。たとえば、京都の茶文化を支える宇治。ここはシングルオリジンの日本茶に取り組む農家や上質な抹茶を使ったスイーツなど、新たなお茶の可能性を広げている。コーヒー焙煎ならば大山崎町や長岡京市へ。長岡京の焙煎所は日本のスペシャルティコーヒーを語る上で欠かせない存在となっている。また、美山町の里山にあるかやぶき屋根の建物には、美術館と藍染の工房もあり、ゆっくりと見学できるスポットに。

京都の文化を支え続けた地域の存在をもっと知ってほしいと、その特色ごとに「海の京都」「森の京都」「竹の里・乙訓(おとくに)」「お茶の京都」と名付けた「もうひとつの京都」プロジェクト。京都好きならすぐに共感できる、その魅力をここでご案内しよう。

日本三景の一つ、天橋立と陸地を繋ぐ橋は船が通るごとに回転する廻旋橋。観光船に乗っての遊覧も楽しい。

北部に広がる、もうひとつの京都

海に育まれた豊かな地へ。

京丹後や宮津をはじめとする5つの市と2つの町。
ここは古くから大陸文化の影響を受け、多くの神話も残る地。
自然と歴史に培われた豊かな地の恵みを堪能したい。

photo : Norio Kidera, Yoshiko Watanabe　text : Mako Yamato

FOOD【食べる】

心ゆくまで味わう地の恵み。

レセプション ガーデン

Reception Garden

☎0772-83-3131｜久美浜

物語に迷い込んだような、緑に囲まれたレストラン。

久美浜湾を見渡す敷地の、海外を思わせるホテル〈HOTEL HOLIDAY HOME〉に併設するレストラン〈Reception Garden〉。地元産のイチゴ・あきひめなど、季節の果物をふんだんに使ったパフェや、魚介のパエリアを併せたランチを楽しみたい。敷地内のショップ〈Bshop〉ではホテルのために作られたパジャマやカップなど、限定アイテムを手に入れるのもいい。
京都府京丹後市久美浜町向磯2575　11：30〜21：00（ランチ〜15：00、カフェ〜18：00、ディナー18：00〜20：00LO）　無休

1. オリジナルパジャマはワンピースタイプ12,800円、セパレート19,800円。ホリデーホームマグ990円。**2.** 京丹後産あきひめのイチゴパフェ1,760円。新鮮なイチゴを満喫できる。**3.** 魚介のパエリアに牛リブロースのタリアータなどがワンプレートになったスペシャルランチ2,750円。

食を司る神も鎮座した地は、目当てにしたい美食も豊か。

京都市内から一路、北へ。日本海に面して広がる「海の京都」は、大陸との交流の窓口として長い歴史を持ち、数々の神話の残る地。天橋立に代表される名所はもちろん、伊根の舟屋や連なる棚田、ふと目にする海岸や夕日の眺めにも心癒される。

海の幸をはじめとする豊かな食もまた、この地の大きな魅力。なにしろ、現在は伊勢神宮の外宮に祀られている食を司る豊受大神は、そもそも宮津にある眞名井神社の神だったのだから。古来、豊かな食があり、それが現代にまで脈々と受け継がれていることは想像に難くない。

大きな窓の外に広がる林の緑にも癒されるのはレストラン〈Reception Garden〉。京都の料亭〈和久傳〉が創業の地に作り上げた〈和久傳ノ森〉では、丹後の魚介と地元野菜をふんだんに使った和食を〈工房レストラン wakuden MORI〉で。次ページで紹介する〈飯尾醸造〉が手がける〈aceto〉では、宮津港をはじめとする漁港で揚がる魚介や、京丹後〈SORA農園〉の無農薬野菜など地元食材と酢を使ったイタリアンを、古民家を改装した空間で味わいたい。

冬の蟹やブリ、牡蠣で知られるものの、四季折々の魚介も豊富。採れたての野菜や果物、そしてジビエまでがそろう「海の京都」。食を目当てに旅する美食の地でもあるのだ。

1. お魚のセット2,706円からの一品、鱒と山菜の揚げ物。**2.** 丹後魚と丹後野菜の黒寿司1,903円。写真のサワラなど丹後でとれる旬の魚を、〈飯尾醸造〉の酢を使った酢飯で。

3. 〈和久傳ノ森〉の桑の葉おかき1袋648円は、桑の葉のパウダーをまぶしたほんのり甘いおかき。

わくでんのもり

和久傳ノ森

☎0772-84-9898（工房レストラン wakuden MORI）
☎0772-84-9901（森の中の家 安野光雅館）

新たに誕生した森の中で、地元づくしの和食を。

料亭〈和久傳〉が創業の地の京丹後に恩返しをしたいと、10年をかけ30,000万本もの木を植えた〈和久傳ノ森〉。敷地内の工房レストランでは、食材はもちろん調味料まで地元づくしの、料亭仕込みの和食を。安藤忠雄建築の美術館では、安野光雅の世界に浸りたい。📍京都府京丹後市久美浜町谷764 〈工房レストラン wakuden MORI〉 🕓10：00～18：00（17：30LO） 🏠火休（祝の場合は翌休）／〈森の中の家 安野光雅館〉 🕓9：30～17：00（最終入館16：30） 🏠火休（祝の場合は翌休） 入館料1,000円

明治時代に建てられた町家を改装した空間。街並みには、かつて花街だった面影を残す。重シェフは飯尾さんに請われて宮津へ。「酢は見えないお洒落のように、味を支えるもの」と、様々な酢を料理に合わせて使いこなしている。

アチェート

aceto

☎0772-25-1010（電話受付13：00～） ｜宮津

メイドイン丹後を味わって美食の街を実感する。

スペインの美食の街サン・セバスチャンを目指し、丹後の豊かな食を広めたいと〈飯尾醸造〉飯尾彰浩さんが開いたイタリアンレストラン。海の幸から山の幸まで、丹後ならではの食材と、様々な酢や酢を造る際にできる副産物を使いこなしイタリアンに仕立てるのは、シチリア料理の名手・重康彦シェフ。何が登場するかは、その日の漁次第。ひと皿の中に幾重にも重なる味わいが、心にも余韻を残してくれる。📍京都府宮津市新浜1968 🕓18：00～23：00（最終入店20：30） 🏠火水休　要予約

1. サワラのへしこ、伊根の水ダコなどの前菜の一皿。**2.** 甘鯛のソテー、酒粕でのばしたバーニャカウダソース、ぬか漬けの焼き野菜を添えて。料理はすべて8,250円のコースから。

海の京都

STAY【泊まる】

海辺のホテルで穏やかな非日常を。

3. 料理は欧風家庭料理が中心。春野菜のグリル、ルッコラのソース。一緒に焼いたオレンジを搾ってソースにしている。野菜の甘さに驚かされる。**4.** タラと牡蠣のアーモンドミルク煮。共に春頃のディナーからの二品。

ウォーターサイド コテージ ヘロン

waterside cottage Heron

☎0772-82-0101｜久美浜

心を癒してリセットする、海辺のコテージでの時間。

久美浜に面した小さなコテージには、訪れた人をファンにさせる魅力が詰まっている。清潔感と温もりが感じられる客室、店主・須田悦子さんの背筋が伸びた接客、そして自家農園の野菜や久美浜の魚介類を盛り込んだ料理。どれをとっても加減は絶妙。何もしない贅沢を味わいたい場所だ。📍京都府京丹後市久美浜町2983-1　1室2人1泊朝食付き1人20,900円〜、1泊2食付き1人30,800円〜　全2室　初夏からは別棟で惣菜の販売も予定。

1. フルオープン可能な窓を開け放ち、入り江の景色を眺めるのもいい。**2.** 敷地の一角にある自家農園で収穫する須田さん。畑から抜いたばかりの人参が**3**の料理に使われている。

気取らず洗練されたもてなしと旅を盛り上げる買い物と。

宿と買い物。違うベクトルを向くようで、旅という視点で切り取れば、どちらも欠かせない大切なもの。それはもちろん「海の京都」でも。

カジュアルからラグジュアリーまで、幅広い料理が出る旅館が多いのも「海の京都」の特徴。そんななか、久美浜にある〈waterside cottage Heron〉は肩肘張らない細かな気配りが心地よい等身大のホテル。リピート率が高いのもうなずける。

そして個性ある顔ぶれでぜひ、お買い物をしてほしい場所がある。弥栄町の山の中、薪窯を使ってパンを焼く〈弥栄窯〉には、わざわざ足を延ばす価値あるパンが待っている。宮津に5代続く酢の老舗〈飯尾醸造〉は、本店ならではのフルラインナップが魅力。そして地元の魚介や野菜をはじめ、食への飽くなき探究心を持つ店主がセレクトする食材がユニークなスーパーマーケット〈いととめ〉。ここにしかない味を手に入れて、旅の思い出を持ち帰りたい。

BUY【買う】

丹後でしか出合えない味を求めて。

1.温度の感じ方、パンの置き方や出し方など、すべてはフランスで学んだという。2.カンパーニュ・ビオ1,200円と、大きく焼き上げる写真のブリオッシュ・ペイザンヌ1,000円が定番。

農家パン 弥栄窯（やさかがま）

☎090-2938-1019｜弥栄町

手仕事でこねて薪窯で焼く、噛み締めて大切に味わうパン。

有機農業を学ぶうち、自分で育てた麦でパンを焼き始めた太田光軌（こうき）さん。フランスの農家で焼くパンの存在を知って、居ても立ってもいられず渡仏。ノルマンディー地方の農家などで修業を重ね、帰国後は古民家に自作した薪窯で、こねるのも手作業のパンを焼き上げる。これ以上ない存在感を持ちつつ、料理に寄り添うパンがここに。📍京都府京丹後市弥栄町野間　パンを焼くのは金曜と土曜のみ。土曜は工房のほか下の〈いととめ〉などで受け取り可能。完全予約制。詳細はHPを。

1.長居必至の品ぞろえ。オーガニック野菜や地元養鶏場卵、丹後ばらすし583円など、丹後ならではのお土産探しにも。2.ぼた餅2個291円。

山庄いととめEAT店

☎0772-64-5295｜大宮町

食いしん坊の心くすぐる食材セレクトがユニーク。

ハワイやカリフォルニアのオーガニックスーパーを思わせる雰囲気を持つ、地元で愛されるスーパーマーケット。野菜や魚介、調味料から惣菜まで、創業者の廣野公昭さんが選び抜いた安心して口にできる食品が並ぶ。なかでも人気が高いのは、ぽってりと炊き上げた甘すぎない餡のぼたもちや「かぶとパン」と名付けられた地元で愛され続けているオリジナルパン。もちろん近海の漁港から届く魚介も、鮮度のいいものがそろっている。📍京都府京丹後市大宮町周枳1670　🕓10：00〜20：00　休無休

1.酒粕を寝かせて造った赤酢と、2種類の米酢を合わせ10年以上かけて造った手巻きすし酢1,296円は本店限定。2.静置発酵と呼ばれる昔ながらの製法を守り、2年以上かけて酢を造る。

飯尾醸造（いいおじょうぞう）

☎0772-25-0015｜宮津

昔ながらの製法を守り造る、「いい米が造り出すいい酢」。

明治26（1893）年創業の老舗の酢造りは、社員そろって棚田で農業不使用の米を作ることから始まる。その米を使い、日本酒と同じ工程で酢もと醪（もろみ＝酒）を造り、種酢と蔵に棲みつく酢酸菌でゆっくり時間をかけて酢を完成させるという、昔ながらのやり方。少し値段が高いのも納得の素材づかいと手間暇だ。完成した酢のまろやかさ、香り高さはいうまでもない。知るほどに試したくなる酢がそろう。📍京都府宮津市小田宿野373　🕓9：00〜12：00、13：00〜17：00　休日祝休、ほか不定休

森の京都

自然と共にあるクラフトを探して。

森と人が育む美しい場所へ。

山と森に抱かれた、のどかな里山が今に受け継がれる。
京都市の北西から北へ広がる「森の京都」は、
ものづくりへの情熱あふれる人々が暮らす地でした。

photo : Norio Kidera, Yoshinori Yamazaki　text : Mako Yamato

藍染とシェーカーの工房と、手仕事ギャラリーを訪ねて。

日本の原風景ともいえる美山に残るかやぶきの里、太古の原生林が受け継がれる芦生(あしう)の森、鬼伝説が残る大江山、山々を縫うようにして流れる由良川、元伊勢と呼ばれる神社。亀岡、南丹、京丹波、福知山、綾部、京北の6つの市と町からなる「森の京都」は、かつての丹波国(たんばのくに)。長く都であった京都の影響を受けつつも、

CRAFT【クラフト】

存在感あるものとの出合い。

1.メキシコで織られたコットンのストールを藍染に。5,500円〜。2.藍染は土間に埋めた甕のなかで、藍を発酵させて染める。3.取材に訪れた2月は雪に覆われていた、かやぶきの里。4.藍を発酵させるためには、水道水ではなく汲み上げた山の水を使うことが大切だという。牧人さんが手にするのは、独自のシンディゴ絞りの作品。川の流れのような模様が特徴だ。

ちいさな藍美術館

☎0771-77-0746｜美山

藍の世界の奥深さを知る、
工房とコレクションと。

茅葺きの古民家が立ち並ぶ「かやぶきの里」にあって、寛政8（1796）年に建てられた、最も古い民家そのものも見ごたえのある美術館。新道弘之さんが息子の牧人さんと営む藍染の工房は1階に、世界各地から集められた藍染のコレクションは2階に展開する。ストールや手ぬぐいなど、愛用品になりそうなアイテムが揃うショップも併設。京都府南丹市美山町北上牧41　11:00〜17:00　木金休（祝の場合は開館、12月上旬〜3月上旬は冬季休館。詳細はInstagram：@_t_l_i_m_で）　入館料300円

森と共にある暮らしが営まれてきた。そのなかで育まれてきたのがクラフトマンシップ。工芸との出合いを旅の目的に、足を運びたい地でもある。

かやぶきの里にて、日本はもとより世界各国から集められたコレクションと、甕（かめ）のなかで藍を発酵させて染める昔ながらの藍染工房を見学できるのは〈ちいさな藍美術館〉。国や地域によって表情の異なる藍染の美しさと、新たに染められる藍の深い色合い。その名のとおり、けっして大きくはないけれど見ごたえは十分。帰る頃には藍染の持つ美の虜になっているに違いない。

京北の地でシェーカー家具を作る宇納正幸さんが営むのは〈UNOH〉。ものづくりの現場を訪ね、ミニマムな美を感じさせる椅子やオーバルボックスを手に入れるのも、心弾むひとときになる。

森の中に佇む〈gallery白田〉は、工芸デザイナーの石井すみ子さんが主宰するギャラリー。夫の陶芸家・石井直人さんの作品をはじめ、すみ子さんが手がけた美しい道具が並ぶ。凛とした空間は自然に背筋が伸びる、折に触れ訪ねたい場所。

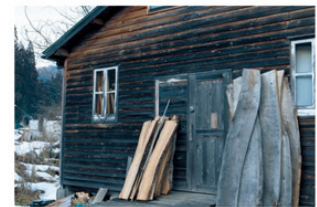
暮らしに寄り添うようにある工芸は、自然と用の美を感じさせるもの。「森の京都」には、心に刺激を受ける出合いが待っているはずだ。

1.工房見学の際には、住居でもある空間で作品を見学することができる。宇納さんと娘の未歩さん、修業中の白木さん。2.エンフィールドチェアやレバノンチェアなどシェーカーの椅子や〈UNOH〉オリジナルが並ぶ。3.オーバルボックスは6サイズ。7,000円〜。

UNOH

☎075-854-0231｜京北

清貧の精神を受け継ぐ、シェーカー家具の工房。

18〜19世紀のアメリカで、清教徒の一派であるシェーカー教徒が作り出したシェーカー家具。簡素な暮らしをよしとする精神から生まれた、シンプルな椅子やオーバルボックスを再現するのは、シェーカー家具の第一人者として知られる宇納正幸さん。日々の暮らしにシェーカーを愛用している様子からも、自らの作品への愛情が伝わってくる。工房を訪れた際には作品に触れ、実際に椅子に座ってみることも可能。📍京都府京都市右京区京北田貫町室次谷10-4　工房の訪問は要予約。

ギャラリーの周りの作陶の雰囲気や暮らしの様子までが美しい。

gallery 白田（ギャラリー はくでん）

☎0771-82-1782｜京丹波

空間もアイテムもすべてが凛として美しいギャラリー。

力強く存在感ある作品で知られる陶芸家・石井直人さん。その登り窯に隣接して作られたギャラリーは、妻の石井すみ子さんが主宰する。すみ子さんがデザインを手がけた手織り布のエプロンやタオル、真ちゅう製品、木工作家・佃眞吾さんや川合優さんの作品、そして直人さんの作品が並ぶギャラリーは美意識に満ちた空間。森の中に突然現れる、そんな雰囲気までも楽しみたい。📍京都府船井郡京丹波町森山田7　🕓11:00〜18:00　休月〜金休、ほか不定休　営業の情報はHPで確認を。

竹の里・乙訓

COFFEE【コーヒー焙煎所】

おいしいコーヒーがおうち時間を豊かに。

良質な竹を育む土地に、しっかり根を張る焙煎所。

いいコーヒーは西にあり。

スペシャルティコーヒー界を牽引する専門店と移住者夫妻が営む小さなロースタリー。竹エリアにはタイプの異なる名店があります。

photo : Haruka Kuwana　text : Atsuko Suzuki

大山崎コーヒーロースターズ

☎075-925-6856｜大山崎

二人に会うのを楽しみに大山崎の人々が集う場所。

味の好みを聞き、言葉を尽くしておすすめを提案する。営業日は週に2日。あとの日は焙煎など職人的な作業に没頭する。このペースが「メリハリがあって丁度いい」と店主の中村佳太さん、まゆみさん夫妻。豆ごとにベストの焙煎度合いを探り、極浅から極深まで約10種を用意。味を決めるのも、伝え方を考えるのも二人で。まろやかなコーヒーと確固たるスタイルが、多くの人に愛される一軒。京都府乙訓郡大山崎町大山崎尻江56-1　10:00〜15:00　木土のみ営業　なし

1.パッケージデザインは妻のまゆみさんが担当。新鮮さを保つため豆売りに限定。100g 600円〜。2.規格外の豆を選別する佳太さん。目指すのは角の取れたマイルドな味。

1.35kgと7kg、豆によって容量の違う焙煎機を使い分ける。2.日本一に輝いたバリスタ、山本知子さん自ら現場を率いる。3.スペシャルティコーヒープリン360円、エスプレッソをお湯で割り、豆の味わいをじっくり楽しんでもらうアメリカーノ500円。

Unir本店（ウニール）

☎075-956-0117｜長岡京

技術の向上と品質の追求。たゆまぬ努力が味に表れる。

スペシャルティコーヒーの普及、バリスタの育成など、京都のコーヒー事情を語る上で欠かせない存在。ダイレクトトレードで調達した高品質の豆を、本店に設けた焙煎ファクトリーで一元管理。数値による厳密な評価、ストイックな品質評価……クオリティへのこだわりは高まるばかり。バリスタ日本チャンピオンが淹れる透明な味わいのエスプレッソは、目から鱗の一杯だ。京都府長岡京市今里4-11-1　10:00〜17:00LO（物販は〜18:00）　水、第3火休　36席

お茶の京都

ていねいに淹れたお茶のおいしさに気づく。

京の茶所でお茶三昧。

市営のお茶室、名刹の茶房、茶問屋のカフェ、
そして「茶源郷」と呼ばれる和束町の新拠点。
京都の茶所で、いろんなお茶席を見つけました。

photo : Haruka Kuwana　text : Atsuko Suzuki

TEA【お茶】

日本茶をもっともっと知りたくなる。

茶房 藤花（とうか）

☎0774-21-2861｜宇治

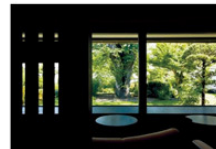
平等院の散策途中に
同院オリジナルのブレンド茶を。

宇治屈指の名刹・平等院がプロデュースする日本茶専門店。「本物の宇治茶を気軽に楽しんでほしい」と、高品質の日本茶をカジュアルに提供する。茶葉ごとに最適な温度や抽出時間を見極め、ていねいに淹れたお茶は格別のおいしさ。オリジナルのお菓子とともにゆっくり味わいたい。宇治玉露750円（茶菓付き）。茶葉や茶器の販売も。 京都府宇治市宇治蓮華116 10:00～16:00LO 月火水休（祝、繁忙期は営業） 19席

辻利兵衛本店（つじりへえほんてん）

☎0774-29-9021｜宇治

風情たっぷりの空間で味わう
宇治茶を極めた特別なパフェ。

創業1860年。宇治を代表する茶問屋が、古い製茶工場を威風堂々たる邸宅風のカフェに。梁が渡る吹き抜けのロビーや庭に面したソファ席、ガラス張りのテラス席など、こだわりぬいた空間美に圧倒される。一番人気は何種類もの抹茶を使い分け、香りを際立たせた「お濃茶パフェ 宇治誉れ」（左）、「宇治焙じ茶パフェ 炎」（右）各1,760円。物販エリアも充実の品揃え。 京都府宇治市宇治若森41 10：00～17：00LO 火休、年末年始休 52席

宇治市営茶室　対鳳庵（たいほうあん）

☎0774-23-3334｜宇治

清々しい気が満ちるお茶室で
茶事のイロハを手軽に体験。

お作法に疎くても、気軽にお茶の世界に触れられる宇治市営のお茶室。宇治茶道連盟所属の先生方が日替わりで亭主を務め、流れるような所作でお点前を披露してくれる。お菓子付きの薄茶、煎茶各1,000円（煎茶は月３～４日のみ）。より深くお茶を知りたい人には、自分でお茶を点てるお点前体験2,400円もおすすめ（要予約）。 京都府宇治市宇治塔川2 10:00～16:00 無休　感染対策の上、人数を制限して実施

d:matcha Kyoto（ディーマッチャ キョウト）

☎0774-74-8205｜和束町

茶栽培が800年続く和束町で
グローバルなお茶作りに挑む。

2016年、宇治茶の4割を生産する和束（わづか）町で起業。「土地の特性を活かしたお茶作り」を目標に、栽培から企画、販売まで一貫して行う。収量より品質を重視した茶商品は国内外で高く評価され、最高級茶葉を惜しみなく使ったスイーツには全国から注文が殺到。お茶、小菓子付きのチーズケーキセット1,150円。 京都府相楽郡和束町釜塚京町17 11：00～16：00 4～11月は無休（カフェは木休）、12～3月は水木休 46席

京都便利帖

京都でしてみたい、あんなことやこんなこと。
京都を愛してやまない“達人”がおすすめする、おいしいものや素敵な場所をご紹介します。
もし、旅先で悩んだときは、ぜひ参考にしてみて。

photo :Koichi Higashiya　text :Keiko Kodera

カニクリームコロッケとエビフライの盛り合わせ（お茶漬け付）2,800円。アスパラポタージュ1,100円。

京都の達人
渡辺“P”紀子

わたなべ・みちこ／〈文化出版局〉を経て、フリーの料理記者に。主に食関係の広告冊子、料理本の企画・編集に携わる。京都のおいしいもの探しはライフワークのひとつ。

KYOTO GUIDE BOOK 01

食のライターが見つけたおいしい京都。

京都のおいしいものを知り尽くしたPさんのお墨付き！
ひとりでも深夜でもお土産も。おいしい京都が大集合。

20代前半から、仕事やプライベートで京都に通ってウン十年。日本全国のおいしいものを知るPさんも京都には特別な思い入れがあるようで、「ずっと通いたいお店がたくさんあるから悩むけれど、今回は迷ったときは迷わずここ、というお気に入りのお店を選びました。どのお店も京都らしさを感じられます」。

ひとり旅の心を満たしてくれる老舗の洋食店や深夜（早朝まで!?）も営業する中華料理店、京都屈指の蕎麦店に、テイクアウトしたいおいしいものまで。

「京都の魅力のひとつに変わらないこと、受け継がれていくことというのがあると思うんです。三代続く〈みしな〉や、いつもお客さんでにぎわう〈マルシン飯店〉の変わらないおいしさは京都を象徴する味。帰ってからも京都らしさを楽しみたいから、お土産探しも真剣です（笑）」

洋食の店 みしな

☎075-551-5561｜東山

おひとり様にもやさしい京都を代表する洋食店。

昭和23年に創業し、ミシュランのビブグルマンにも選出された家族経営のなごやかな洋食店。「お茶漬け付きのビーフシチューが有名ですが、はっとするほど美しいカニクリームコロッケとエビフライが好き。真心のこもった仕事を感じます。予約をすればひとり客でも可、というのも嬉しい」。📍京都府京都市東山区桝屋町357　🕛12:00～15:00、17:00～21:30（共に要予約）　休水、第1・3木休（祝の場合は翌休）　10席

じん六

☎075-711-6494｜上賀茂

鮮烈な味わいに、味覚が研ぎ澄まされる蕎麦店。

全国から蕎麦好きが訪れる〈じん六〉の名物といえば、3種の異なる産地の実を別々に打ち分け、1種ずつ提供する蕎麦三昧。「京都は素晴らしいお蕎麦屋さんの聖地。そのなかでもこちらの蕎麦は、香りや風味の鮮度が際立っているように感じます。時間をかけてゆっくり煮込んだにしんとお蕎麦、かつおだしのハーモニーにうっとりするにしん蕎麦もおすすめ」。蕎麦三昧（並盛り）1,500円。

京都府京都市北区上賀茂桜井町67 11:45〜16:00 月、第4火休 22席

マルシン飯店

☎075-561-4825｜東山

京都人の胃袋を支える気取らない町中華。

町中華が多い京都を代表する一軒。通常時は昼前から明け方までの通し営業で、深夜でも多くの人でにぎわう。80種以上もの料理はほぼ1,000円以下で全品お持ち帰りも可。「京都のだし文化を生かした天津飯は醤油ベースの餡が美味。マルシン熟成豚肉餃子は〈京都中勢以〉の厳選熟成豚を使用しているのに420円というのが驚きです」。天津飯（玉子入り丼）750円、ギョーザ330円。

京都府京都市東山区南西海子町431-3 11:00〜6:00 火休 30席

おいしい京都をお持ち帰り。

ナンポルトクワ

☎075-708-3742｜四条

伝説のパティスリーの味を引き継いだタルトが人気。

日本を代表するパティシエとしてその名を馳せた〈オ・グルニエ・ドール〉の西原金蔵さん。息子の裕勝さんがその創業の地にオープンした〈ナンポルトクワ〉の人気スイーツといえば、9月から5月までのりんごの収穫期にのみショーケースに並ぶりんごのタルトだ。「津軽、紅玉、サンふじと季節によって違う品種を使うりんごのタルトが絶品です」。りんごのタルト420円。

京都府京都市中京区菊屋町527-1 11:00〜16:00 日月火休（4月から） 10席

とり松 古都みやび店

☎075-693-3651｜京都駅

華やかな見た目に心躍る丹後伝統のお寿司。

丹後地方に古くから伝わるばらずし。〈とり松〉では、鯖を独自の製法で炒り炊きにしておぼろにしたものをはじめ、椎茸やかんぴょう、錦糸玉子などの具材をたっぷりと盛り込んでいる。「丹後の家庭でお祝いのときなどに食べられるばらずし。コンコース内で販売されているので、新幹線に乗る前に買って、帰りに遠足気分で食べることも」。ばらずし（一折）900円。

京都府京都市下京区東塩小路高倉町8-3アスティ京都2F 7:00〜21:15 無休

永楽屋

☎075-221-2318｜四条

小粒椎茸の佃煮は後を引くおいしさ。

昭和21年創業の、からいもの（佃煮）とあまいもの（菓子）を扱う老舗。ロングセラー商品の「一と口椎茸」は醤油の香りと椎茸のまろやかな旨味が合わさった逸品。「小さい椎茸に旨味がぎゅっとつまった佃煮は、かさばらないのでよくお土産にします。ご飯にもお酒のおともにもぴったりで、お茶漬けにして食べると、ああ京都に行きたいなぁと恋しくなります」。一と口椎茸810円。

京都府京都市中京区河原町通四条上ル東側 10:00〜19:00 無休

ステイ以外の楽しみもあるラグジュアリーホテルは？

伝統とモダンを掛け合わせたホテルたち。宿泊以外では、食事やスイーツも人気だ。
非日常気分を味わえるホテルで、つかの間の息抜きを。

photo : Kunihiro Fukumori　text & edit : Yoshie Chokki

ホテル トウ ニシノトウイン キョウト
hotel tou nishinotoin kyoto

☎075-744-0144｜西洞院

日本屈指のクリエイターが多数参加した最新ホテル。

西本願寺と東本願寺を結ぶ西洞院通りのちょうど中間あたり。多くのゲストが最初は通り過ぎてしまうというほど、そこがホテルだとわかる派手なサインはない。1階のカフェを目印に、横の入り口をくぐると、現れるのは銅の鈍い輝きが全身を包み込むトンネルのようなアプローチ。"奥"というコンセプトを体感しながら、最後にたどり着くのがホテル最深部の客室だ。　空間デザインは建築家、谷尻誠・吉田愛が率いる〈SUPPOSE DESIGN OFFICE〉によるもの。光と影や間合い、艶を空間に反映したという。地下に大浴場を備えているのも魅力的だ。

DATA　ロビーには和紙職人・ハタノワタル氏が手掛けた円盤状のテーブルが存在感を放ち、ライブラリーには、幅允孝氏による本が並んでいる。JR京都駅から徒歩約10分。📍京都府京都市下京区西洞院通花屋町下ル西洞院町455　1泊1室10,000円～（宿泊税、食事別）　全121室

あらしやまていたく ママ
嵐山邸宅 MAMA

☎075-406-1795｜嵐山

別荘で過ごすようなリラックスをくれる宿。

福田美術館のオープン以降、定番の観光地だった嵐山が"大人の京都"として再び注目を集めるようになった。街の喧騒と切り離された自然豊かな場所は、リラックスして過ごすには最高のロケーションだからだ。〈嵐山邸宅 MAMA〉は、元々阪急電鉄の保養所だった建物。そこに新たに手を加え、リスタートを切った。客室はたった10室。どの部屋も微妙に表情が異なるのは、あくまでも"ありのまま""素のまま"、"まま"を優先し再生した結果だ。でもそれが趣ある味わいを生み、新しいのにどこかほっとさせる。ゆっくり、のんびり過ごす、大人の京都滞在ならここで。

DATA　レストラン〈儘〉は朝のみゲストオンリーだが、ランチ以降はビジターが訪れることも可能。特に昼は絶品のピザやパスタ(各セット1,600円～)を求め、観光客だけでなく地元客も訪れる。📍京都府京都市西京区嵐山西一川町1-5　1泊1室29,700円～（宿泊税別、朝食込み）　全10室

エースホテルキョウト
ACE HOTEL KYOTO

☎075-229-9000｜烏丸御池

高感度な刺激に満ちたライフスタイルホテル。

その街ならではの個性を生かし、伝統ある建造物をホテルへと生まれ変わらせてきた〈エースホテル〉。都でその舞台に選んだのは1926年に建てられた旧京都中央電話局。建築デザインは隈研吾が、内装デザインは人気のデザインスタジオ「コミューン・デザイン」が担当し、静かな京の街になじむ落ち着きとモダンさを兼ね備えた空間に仕上がっている。地域のクリエイターとコラボレーションした数多くの作品が空間を彩り、それぞれに魅力を持つレストランも存在感を放っている。開放的なロビーラウンジと併せてホテルへと足を運ばせる要素となっている。

DATA　常に心地よい音楽が流れる館内。客室によってはレコードプレーヤーやギターがあるのも〈エースホテル〉らしい特徴のひとつ。市営地下鉄烏丸御池駅直結。📍京都府京都市中京区姉小路通東洞院西入ル車屋町245-2　スタンダードキング1泊1室33,000円～（サ別）　全213室

アマンキョウト
AMAN KYOTO

☎075-496-1333｜鷹峯

緑のシャワーをいっぱいに浴びてリフレッシュ。

中心部の喧騒から離れた、大文字山の麓に佇む美しい自然に囲まれた〈AMAN KYOTO〉。壮大な自然や庭と共存するようなデザインの外観に、日本の伝統とモダンが融合し、木の温もりが感じられる空間だ。同ホテルに滞在したならぜひいただきたいのが、アフタヌーンティー。アイコンは京都の漆器の老舗〈井助〉のお重。中には和を思わせるスイーツとセイボリーが並ぶが、味わいはどれも洋。さらにワゴンサービスでは、自家製のわらび餅が登場！ 意表を突くプレゼンの連続に、ワクワクが止まらない。1日約20人限定ゆえ、ゆっくりとした時間を過ごせるのも魅力。

DATA　まるで森にたどり着いたような錯覚を起こすほど、緑に包まれたホテル。広大な敷地の多くは、宿泊ゲストのみにアクセスが許されるが、ダイニングはビジターOK。📍京都府京都市北区大北山鷲峯町1　1泊1室110,000～（宿泊税別、朝食込み）　全26室

個性派本屋めぐりも楽しみの一つ。

スマホから流れてくる情報から少し距離を置き、ゆっくり、のんびり、
本屋さんを訪ねる京都旅はいかが？　個性が光る4軒、見つけました。

3

本と野菜OyOy（オイオイ）

☎075-744-1727｜烏丸御池

野菜と本を通して、「うつろい」を楽しむ。

オーガニック野菜を取り扱う京都の〈坂ノ途中〉と〈かもめブックス〉で知られる東京の〈鷗来堂〉がコラボした新店舗。店に並ぶ3,000冊の選書を手がけるのは、スタッフの佐藤由香子さん。「スペースが限られているので、いろんな世界の入り口に立てるような本を、と選んでいます」。京都府京都市中京区烏丸通姉小路下ル場之町586-2 新風館1F　11:00〜21:00　無休　20席

1.佐藤由香子さんに選んでもらった4冊。江戸時代の食物の図鑑や安西水丸氏の旅エッセイなど、相談しながら選ぶ時間も楽しい。**2.**京都を中心に約300軒の取引農家から届く野菜類。**3.**烏丸御池のランドマーク、〈新風館〉にオープン。店内にはカフェスペースがあり、季節の野菜プレート（金土日限定）や手作りの豆花（トウファ）をいただける。

1

2

3

2

開風社 待賢ブックセンター（かいふうしゃ たいけん）

☎080-3166-1385｜丸太町

居心地抜群で長居必至。通いたくなる本屋さん。

京都出身の鳥居貴彦さんが2019年、自宅の1階にオープン。「新刊と古本が半々」という店内で目を引くのは、スペースの半分を占める畳の小上がり。あまりの居心地の良さに「昼寝をしていった親子もいる」とか。また、ちゃぶ台を囲み、講師を招いて勉強会を開くなど、イベントスペースとしても活用中だ。京都府京都市上京区大宮通椹木町上ル菱屋町818　11:00〜19:00　日月休

1.イベントの開催情報はHPで告知。**2.**「売れ行きナンバーワン（笑）」という沖縄、伊江島の手作りピーナッツ糖。奥様が沖縄出身ということもあり、沖縄にまつわる本も充実。**3.**風が心地よく通り抜けるのは町家ならでは。

3
2

CAVA BOOKS（サヴァ ブックス）

☎075-203-9862｜出町柳

壁一面を覆う大きな本棚が出迎えてくれる。

商店街の中というロケーションで映画、本、カフェがそろった複合施設〈出町座〉。その1階で展開するカフェ兼書店では、上映開始前に小腹を満たしたり、観賞後は映画に関する本を求め訪れたり、思い思いの時間を過ごすゲストが集う。棚には絵本からアートブックまで、幅広くそろう。京都府京都市上京区三芳町133　10:00〜22:00台（上映時間によって変動）　無休　15席

1.カフェの名前は〈出町座のソコ〉。日替わりランチからアルコール類まで、豊富なメニューでゲストに応える。**2.**絵本作家tupera tuperaがイラストを手掛けたオリジナルブックカバー。**3.**「きゅうり3種サンド」600円。

1

3

2

ba hütte.（バヒュッテ）

☎075-746-5387｜修学院

間口14m、奥行き2mの細長い建物が目印。

「本はすべて自分が好きで購入したもの。だから次の読み手に引き継ぐのに、オンラインではなく顔を見て売りたかった」とは、オーナーの清野郁美さん。奥の立ち飲みコーナーを作った理由は「私がお酒も好きなので（笑）」。地元の人を中心に、明るい時間から喉を潤しに訪れる人で店は活気に満ちている。京都府京都市左京区山端壱町田町38　14:00〜20:00　火水休

1.京都を拠点に活躍する木村松本建築設計事務所が手掛けた住居兼店舗。建築好きが見学に訪れることもあるそう。**2.**クラフトビールからハイボール、ワイン、日本酒までそろう。**3.**店内には本だけでなく雑貨もあちこちに。

photo : Noriko Yoshimura, Yoshiko Watanabe (Demachiza)　text : Yoshie Chokki

今、見ておきたい神社・仏閣はどこですか？

国内外からの観光客でごった返していた時とは異なり、比較的京都をゆっくり見て回ることができる今。この機会にオススメのお寺などを京都人に聞いた。

Uneno's Recommend!

蒼々とした苔に癒されて。

往生極楽院周りに敷き詰められたモコモコとした苔にひかれます。木漏れ日が当たると、緑色に発光しているかのような光景に。

大原三千院（おおはらさんぜんいん）

☎075-744-2531｜左京区

最澄（さいちょう）が比叡山に庵を結んだ際、東塔南谷に一堂を建立したのが起こりとされる古刹。長い年月をかけて苔むした境内は、どこを切り取っても蒼々としている。往生極楽院には国宝の「阿弥陀三尊像」が安置されており、苔むす庭園ではいたるところで石彫刻家・杉村孝氏が手掛けた「わらべ地蔵」にも出合うことができる。📍京都府京都市左京区大原来迎院町540 🕘9：00～17：00 ㊡無休

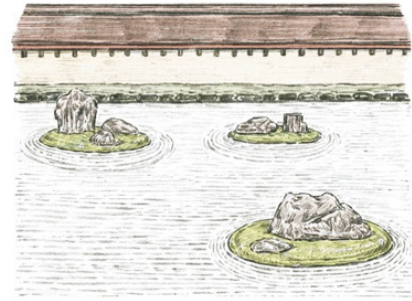
Miyashita's Recommend!

感性が研ぎ澄まされる庭へ。

石庭と向き合うと、光や風が感じ取れて感覚が研ぎ澄まされます。さまざまな場所に座り直して、変わる景色を楽しんでください。

龍安寺（りょうあんじ）

☎075-463-2216｜右京区

"石庭"と呼ばれる「枯山水庭園」で知られる龍安寺は、室町時代の1450年に創建された寺院。世界遺産「古都京都の文化財」にも指定されている「枯山水庭園」は、東西25メートル、南北10メートル余の長方形の白砂の庭に15個の石を配置したもの。作者は不明で作意にも諸説があるが「抽象造形の極致」といわれている。📍京都府京都市右京区龍安寺御陵ノ下町13 🕘8：00～17：00（～11月） ㊡無休

Yokoyama's Recommend!

坐禅で、呼吸に集中する。

マスクを手放せない今、呼吸は浅い。お寺で心静かに足を組み、頭をポカンと空にして、呼吸に集中してみる。オススメです。

大本山妙心寺（だいほんざんみょうしんじ）

☎075-461-5226｜右京区

臨済宗妙心寺派の大本山で、3,400もの寺院を束ねている格式高いお寺。日本にある臨済宗の寺院が約6,000なので、その半分以上を占めているということになる。禅を通じて仏心に気づき悟りを目指すという考えのもと、坐禅会や写経会、御詠歌などの行事を開催。📍京都府京都市右京区花園妙心寺町1 🕘9：00～12：00、13：00～15：30受付（16：00閉門）（法堂と大庫裏の拝観が可能） ㊡無休

Miyashita's Recommend!

参道からエネルギーをいただく。

子どもの頃からハイキング感覚で巡ってきた稲荷山。奥に進めば進むほど神聖で、改めてここが祈りの場であることを実感します。

伏見稲荷大社・稲荷山（ふしみいなりたいしゃ・いなりやま）

☎075-641-7331｜伏見区

"お稲荷さん"と親しまれる伏見稲荷大社は、全国に約3万社ある稲荷神社の総本宮。その歴史は平安遷都よりも古く、和銅4年（711年）の創建とされる。稲荷山は「東山三十六峰」の最南端に位置する霊峰で、3つの峰が段々に連なる山容をしている。山中には、多くのお塚が祀られ、参道には数千もの朱の鳥居が立ち並んでいる。📍京都府京都市伏見区深草藪之内町68 🕘24時間 ㊡無休

加藤純子	かとう・じゅんこ／1996年に創刊した京都・滋賀のタウン情報誌『Leaf』の編集統括。WebやSNS、動画でも情報をお届け。通販もスタート！
いしいしんじ	作家。1966年生まれ。京都在住。著書に『ぶらんこ乗り』『悪声』など。Webサイト「THE KYOTO」で「いしいしんじの『禅語』」連載中。
高橋周也	たかはし・しゅうや／陶芸家・清水志郎との出会いを機に〈SHOP& GALLERY YDS〉を開業。その後〈Nunuka Life〉と改め、新天地へ移転中。
横山晴美	よこやま・はるみ／平安神宮近くの静かな路地に佇む茶房〈好日居〉の店主。テーマに添った茶時、茶会、茶教室、そして喫茶をひらく。
采野佳子	うねの・よしこ／おだし〈うね乃〉四代目に嫁ぐ。女性目線を生かしたさまざまな企画で、料理に欠かせない伝統の味を全国に広めている。
宮下亜紀	みやした・あき／編集・ライター。出版社勤務の後、生まれ育った京都を拠点に活動。京都の暮らしから芽生えた書籍や雑誌の編集を手がける。

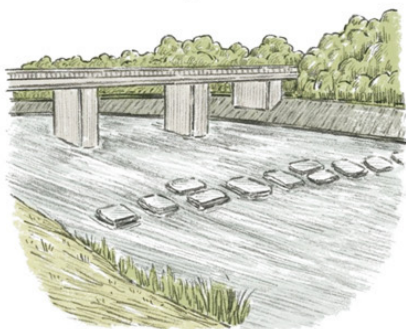
photo : Norio Kidera illustration : Maori Sakai text : Yuya Uemura, Mako Yamato

この機会に行ってみたいと思うスポットは？

老舗だけでなく新しいお店も、とあれこれ気になるスポットは尽きないが、
一見さんの目線ではない長く愛されている京都とはどんな場所なのだろう。

Takahashi's Recommend!

京都らしい時間が流れる場所。

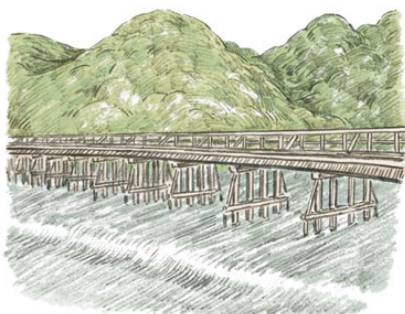
子どもの頃から親しみのある鴨川。
その中でも個人的に最も風情を感じるこのエリアには、
今でもお茶セットを持って出かけています。

かもがわ・こうじんばし
鴨川・荒神橋

上京区

鴨川に架かる荒神口通（こうじんぐちどおり）の橋。今出川橋と丸太町橋の間にあり、鴨川の橋の中でもあまり知られていないもののひとつ。安政2年（1855年）の皇居炎上の際に天皇の移動用に架けられたため、かつては「勤皇橋」の名で親しまれた。近くには鴨川の風物詩「カメのとび石」があり、サギなどの水鳥もよく姿を現す自然豊かなスポットだ。京都府京都市上京区上生洲町

Kato's Recommend!

見慣れていたはずの景色も。

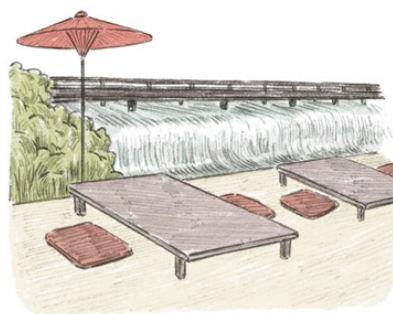
久しぶりにベンチにゆっくり腰掛けて、
日が暮れていくのを眺めました。今はまた違った
気持ちで過ごすことができました。

京都府立嵐山公園

西京区

国の史跡および名勝に指定され、古都の魅力にも触れられる嵐山。穏やかな流れが心地よい桂川や、全身で四季の自然美を感じられる渡月橋のほかにも、歴史を感じる世界遺産の寺院など多くの名所が。旅の計画を立てるなら、ぜひ丸一日を嵐山に充てたいところ。同じ市内でも、京都駅周辺とはまた異なる京都の魅力に触れられるはず。京都府京都市西京区嵐山

Takahashi's Recommend!

蒸し暑い市内を抜け出して。

静かで人もまばらな新緑の貴船神社界隈。
子どもの頃、半袖短パン姿で網を持って魚すくいを
したことを今もよく覚えています。

きぶねのかわどこ
貴船の川床

左京区

貴船の川床は、鴨川の納涼床と共によく知られた京都の夏の風物詩。手を伸ばせば水に手が届く、川の真上に床机（しょうぎ）を敷いた座敷で、各店の趣向を凝らした料理を味わえる。貴船は、京都の水をつかさどる神様をお祀りする貴船神社がある場所としても有名。市内からは遠いが、夏しか味わえない贅沢な時間を過ごしに、わざわざ行く価値はあり。京都府京都市左京区鞍馬貴船町

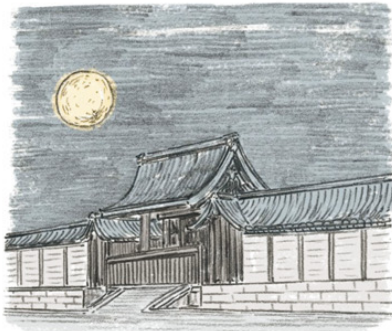
Uneno's Recommend!

月を眺めて思いを馳せる。

御所から眺める満月は視界に道路や建物などの
人工物が入ってきません。昔の人々と
同じ景色を見られているだろう感覚が好きです。

京都御所

上京区

延暦13年（794年）の平安京遷都から明治維新まで、天皇の住まいとなっていた京都御所。現在の建物は安政元年（1854年）の大火事の後に造営されたもの。約65万平方メートルもの広大な敷地を誇り、平安朝の古制が模されている。以前は春と秋の一般公開時しか見学できなかったが、2016年から通年公開されるようになり、予約も不要に。京都府京都市上京区京都御苑3
9：00～17：00　不定休

Ishii's Recommend!

ヤブイヌの群れに癒されて。

全国的にも珍しいヤブイヌの展示がおすすめ。
胴長短足のずんぐりとした体形で、
まるでイヌらしくない外見がツボです。

京都市動物園

☎075-771-0210｜左京区

上野動物園に次いで日本で2番目に歴史ある動物園。動物の生態を分かりやすく見せる展示と、動物に近づける工夫がたくさん。平安後期には、現在の観覧車のある場所に高さ81メートルの巨大タワーが立っていたというから驚きだ。平安神宮や南禅寺、京都市京セラ美術館などに囲まれ、まさに観光スポットのど真ん中。京都府京都市左京区岡崎法勝寺町岡崎公園内　9：00～17：00　月休

※人気のヤブイヌは、現在1匹に。

おいしい京土産は何ですか？

旅の余韻を楽しむなら、おいしい京土産は絶対マスト！
すぐに食べられる弁当やサンドから、店の味を再現できるキット、
ならではの食材までバリエーションも豊富にそろった京の味はこちら。

京都の町で買う！

〈千代豆腐店〉のとうふ、豆乳

花街・宮川町にある小さな豆腐店。滋賀県産の大豆・オオツルのみを使用していて濃厚。豆乳で湯葉も作れる。とうふ220円、豆乳（500mℓ）400円。京都府京都市東山区新宮川町松原下ル西御門町464-2　☎075-561-4484　日休

〈賀茂とうふ 近喜〉のおぼろ豆腐、京揚げ

江戸時代から6代続く老舗。豆腐や揚げには国産大豆のみを使用。まずはおぼろ豆腐で大豆の甘みを。おぼろ豆腐410円、京揚げ（大）330円。〈西木屋町店〉京都府京都市下京区西木屋町通四条下ル船頭町202　☎075-344-6001　水休

〈じき宮ざわ〉の宮ざわ特製の薄垂惣酢

上質な和食のためのウスターソース。野菜やスパイスを煮込んで作り上げたソースは、透明感のある澄んだ色が特徴。店頭購入は電話を。2,700円。京都府京都市中京区堺町四条上ル東側八百屋町553-1　☎075-213-1326　火休

〈保存食lab〉の調味料あれこれ

京丹後の野菜や果物の調味料。ヤム！　ナムチム700円、カリーマジック800円、山椒香油700円、香草旨麻辣油750円、新玉ねぎとパイナップルのチャツネ700円。京都府京都市左京区吉田泉殿町68-24　詳細はInstagramかFacebookで。

〈やまもと喫茶〉の焼きたまごサンド

たまごのシンプルなサンド、レトロなお茶ボトル、自家焙煎コーヒー。事前予約がベター。650円、ドリンクは＋250円でセットに。京都府京都市東山区白川北通東大路西入ル石橋町307-2　☎075-531-0109　7:00〜17:00　火休、ほか不定休

〈食堂おがわ〉の鯖寿司（9月中旬開始）

京都で予約困難な店（P.79）の鯖寿司。椎茸、胡麻、赤紫蘇を挟み、白板昆布で仕上げた。10時〜14時に受付（☎080-4242-6050）。詳細は電話で。2,500円。京都府京都市下京区西木屋町通四条下ル船頭町204　☎なし　水休

〈ブランカ〉のヤムダレ

ナンプラーにミントやコリアンダーなどハーブがたっぷり入っていて、たとえばトマトを切って絡めるだけでもたちまち〈ブランカ〉の味に。860円。京都府京都市中京区御幸町通三条上ル丸屋町334　☎075-255-6667　日祝休

ジェイアール京都伊勢丹で買う！

DATA　京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町　☎075-352-1111（大代表）　10：00〜20：00　不定休　https://isetan.mistore.jp/kyoto/

〈三木鶏卵〉のう巻

だし巻き卵専門店、それも手前から奥に巻いていく、「京巻き」で知られる。利尻昆布と鰹節を合わせたまろやかなだしと鰻の蒲焼が抜群の相性。1,561円。

〈茎屋〉のからしなす

米麹とたまり醤油、和辛子で漬け込んだ京漬物。甘辛さが絶妙で、これだけでご飯がいくらでもすすむ。化学調味料不使用で、無添加なのもうれしい。540円。

〈出町ふたば〉の名代豆餅

出町柳の本店に並ばずとも、地下1階「老舗 名店の味セレクション」で曜日、時間限定で購入できる。事前に電話で確認するのがベター。2個入り400円。

〈松野醤油〉の昔づくり うすくち醤油

素材の持ち味をぞんぶんに引き出すことで知られる京料理。それを陰で支える知る人ぞ知る名脇役。著名人ほか料理家にも愛用者が多い一本。360mℓ 562円。

〈みその橋サカイ〉のハム冷麺

京都で「冷めん」といえば、冷やし中華。その代名詞が〈みその橋サカイ〉。地下2階〈紀ノ国屋〉で購入可能。入荷は水金日のみ、ハム入り778円。

大和まこ
やまと・まこ／京都を拠点に活躍するライター。新しくオープンした店から名所旧跡まで足を運んで情報を収集。多方面からの信頼も厚い。

photo : Kunihiro Fukumori, Noriko Yoshimura　text : Mako Yamato, Yoshie Chokki

あなたに京野菜

京みず菜
京壬生菜
九条ねぎ
花菜
京たけのこ
賀茂なす
伏見とうがらし
万願寺甘とう
京山科なす
鹿ヶ谷かぼちゃ
京 夏ずきん
紫ずきん
京こかぶ
えびいも
堀川ごぼう
やまのいも
聖護院かぶ
聖護院だいこん
くわい
金時にんじん
丹波くり
丹波大納言小豆
新丹波黒大豆

千年の都、京都が
大切に守り育ててきた京野菜
京都 マークの京野菜は
安心・安全と環境に配慮して生産し
厳選した
ほんものの京都産京野菜です

京都
京のブランド産品

※「京のブランド産品マーク」は登録商標です。